

نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة: جامعة جفدار  
الكلية/ المعهد: كلية التربية  
القسم العلمي: قسم الأحياء، المنزلي  
اسم البرنامج الأكاديمي أو المهني: بكالوريوس .....  
اسم الشهادة النهائية: بكالوريوس في .....  
النظام الدراسي:  
تاريخ اعداد الوصف:  
تاريخ ملء الملف:

أ.د. انعام داود سلوم  
معاون العميد للشؤون العلمية  
والدراسات العليا

التوقيع: أ.د. انعام داود سلوم  
اسم المعاون العلمي:  
التاريخ: 11/11/2024

التوقيع:  
اسم رئيس القسم: م.م. عبد الرحمن  
التاريخ: 11/11/2024

دقق الملف من قبل

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي: م.م. د. أسرار أرييد

التاريخ: 11/11/2024

التوقيع:

مصادقة السيد العميد

وزارة التعليم العالي  
والبحث العلمي جهاز الإشراف  
والتقويم العلمي  
دائرة ضمان الجودة والاعتماد الأكاديمي



# دليل وصف البرنامج الأكاديمي والمقرر الدراسي

2024- 2025

### 1. رؤية البرنامج

الريادة في مجال التعليم النوعي للاقتصاد المنزلي وتقديم وتأهيل كوادر علمية تمتلك معايير الجودة قادرة على التنافس محلياً و إقليمياً.

### 2. رسالة البرنامج

إعداد كوادر متخصصة و متميزة ذات مؤهلات علمية ومهنية في مجالات الاقتصاد المنزلي (تربية الطفل والعلاقات العائلية .ملابس ومنسوجات .الغذاء و التغذية و تصميم وتأثيث المنزل) قادرة على المساهمة و المنافسة من خلال الاعتماد على الأساليب الحديثة التي تؤهلهم للانخراط في سوق العمل وتحقيق الريادة في مجالي البحث العلمي وخدمة المجتمع

### 3. اهداف البرنامج

- 1- تزويد الطالبة بالمهارات والمبادئ الاساسية في مجالات الاقتصاد المنزلي
- 2 - تعزيز قدرة الطالبة على التفكير المستقل وادارة المشروعات الصغيرة وريادة الاعمال .
- 3 - تنمية القدرات المعرفية والمهارية للطالبة لاجراء ابحاث مبتكرة في مجالات الاقتصاد المنزلي
- 4 - تعزيز المهارات القيادية لدى الطالبات في مجال العمل بروح الفريق وادارة الازمات.

### 4. الاعتماد البرامجي

لا يوجد

### 5. المؤثرات الخارجية الاخرى

لا يوجد

6. هيكلية البرنامج				
ملاحظات	النسبة المئوية	وحدة دراسية	عدد المقررات	هيكل البرنامج
مقرر اساسي			/	متطلبات المؤسسة
			/	متطلبات الكلية
	10% من معدل المرحلة الاولى	170	46	متطلبات القسم
	20% من معدل المرحلة الثانية			
	30% من معدل المرحلة الثالثة			
	40% من معدل المرحلة الرابعة			
			لا يوجد	التدريب الصيفي
				أخرى

\* ممكن ان تتضمن الملاحظات فيما اذا كان المقرر أساسي او اختياري .

7. وصف البرنامج			
الساعات المعتمدة	اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	السنة / المستوى
1	اللغة الانكليزية		المرحلة الاولى / اولية
1	الحاسوب		المرحلة الاولى / اولية
1	اللغة العربية		المرحلة الاولى / اولية
2	اسس تربية		المرحلة الاولى / اولية
2	علم النفس التربوي		المرحلة الاولى / اولية
2	اساسيات تغذية		المرحلة الاولى / اولية
2	مبادئ الاقتصاد المنزلي		المرحلة الاولى / اولية
2	علم الكيمياء العام		المرحلة الاولى / اولية

2	1	علم الاحياء العام	المرحلة الاولى / اولية
2		اسس خياطة	المرحلة الاولى / اولية
	1	علم الاحصاء	المرحلة الاولى / اولية
2	1	اجهزة وادوات منزلية	المرحلة الاولى / اولية
	1	اللغة الانكليزية	المرحلة الثانية / اولية
	1	الحاسوب	المرحلة الثانية / اولية
	2	علم نفس النمو	المرحلة الثانية / اولية
	2	المنهج والكتاب المدرسي	المرحلة الثانية / اولية
	2	التعليم الثانوي والاشراف التربوي	المرحلة الثانية / اولية
	2	حقوق الانسان والديمقراطية	المرحلة الثانية / اولية
	1	اللغة العربية	المرحلة الثانية / اولية
2	2	كيمياء اغذية	المرحلة الثانية / اولية
2	2	احياء مجهرية	المرحلة الثانية / اولية
2	2	تحضير اغذية	المرحلة الثانية / اولية
2		اسس خياطة	المرحلة الثانية / اولية
		التربية الفنية	المرحلة الثانية / اولية
	2	تربية طفل	المرحلة الثانية / اولية
	1	اللغة الانكليزية	المرحلة الثالثة / الاولى
	2	الارشاد النفسي والتوجيه التربوي	المرحلة الثالثة / الاولى
	2	طرائق تدريس	المرحلة الثالثة / الاولى
	2	التقنيات التربوية وتكنولوجيا التعليم	المرحلة الثالثة / الاولى
2	1	تغذية طفل	المرحلة الثالثة / الاولى
2	2	حفظ اغذية	المرحلة الثالثة / الاولى

2	1	المنسوجات	المرحلة الثالثة / الاولية
2	1	ادارة منزل وصناعات يدوية	المرحلة الثالثة / الاولية
	2	علاقات عائلية	المرحلة الثالثة / الاولية
2	1	ملابس اسرة	المرحلة الثالثة / الاولية
	2	مادة اختيارية (رعاية طفولة)	المرحلة الثالثة / الاولية
2		مادة اختيارية (قوالب)	المرحلة الثالثة / الاولية
	1	الندوة العلمية	المرحلة الثالثة / الاولية
	1	اللغة الانكليزية	المرحلة الرابعة / اولية
	2	القياس والتقويم	المرحلة الرابعة / اولية
2	1	التربية العملية (المشاهدة والتطبيق)	المرحلة الرابعة / اولية
	1	بحث التخرج	المرحلة الرابعة / اولية
2	2	تجارب غذائية	المرحلة الرابعة / اولية
2	2	صناعات غذائية	المرحلة الرابعة / اولية
2	2	تغذية علاجية	المرحلة الرابعة / اولية
2		خياطة متقدمة	المرحلة الرابعة / اولية
2	1	تصميم منزل	المرحلة الرابعة / اولية
2	1	ادارة حضانات	المرحلة الرابعة / اولية

### 8. مخرجات التعلم المتوقعة للبرنامج

#### المعرفة

التمكين الطالبات من اكتساب المعارف والمفاهيم الاساسية ومؤهلات علمية وعملية بمجالات الاقتصاد المنزلي	التعرف على اساسيات ومجالات الاقتصاد المنزلي وقواعده الاساسيات
---	--

المهارات							
التعرف على المهارات الاسرية وادارة المنزل والترابط الاسري		تنشئة جيل واعى من امهات المستقبل وتحقيق جودة الحياة للأسرة والمجتمع					
تعليم وتعزيز قدرة الطالبات على اسس التفصيل والخياطة وتصميم الازياء		ان تتعرف الطالبات على المهارات الاساسية في مجال المنسوجات وتصميم وصناعة الملابس					
تعليم وتعزيز قدرة الطالبات على اسس التفصيل والخياطة وتصميم الازياء		ان تتعرف الطالبات على المهارات الاساسية في مجال المنسوجات وتصميم وصناعة الملابس					
القيم							
زرع قيم اهمية العمل والارتباط به واخلاقياته							
زرع قيم الذات والتعلم							
9. استراتيجيات التعليم والتعلم							
شرح المحاضرات , المختبرات ، السمنارات ، البوسترات							
10. طرائق التقييم							
1- الاختبارات الفصلية.							
2- الانشطة اليومية وامتحانات نهاية السنة							
3- البحوث والتقارير واوراق العمل.							
11. الهيئة التدريسية							
أعضاء هيئة التدريس							
الرتبة العلمية		التخصص		المتطلبات/المهارات (ان وجدت)		اعداد الهيئة التدريسية	
		عام	خاص			ملاك	
استاذ		الاقتصاد المنزلي	علم النفس التربوي			ملاك	
استاذ		الاقتصاد المنزلي	علم النفس التربوي			ملاك	
استاذ		الاقتصاد المنزلي	منسوجات وملابس			ملاك	
استاذ		الاقتصاد المنزلي	منسوجات وملابس			ملاك	
أستاذ		الاقتصاد المنزلي	غذاء وتغذية			ملاك	

ملاك		غذاء وتغذية	الاقتصاد المنزلي	أستاذ مساعد
ملاك		غذاء وتغذية	الاقتصاد المنزلي	أستاذ مساعد
ملاك		غذاء وتغذية	الاقتصاد المنزلي	أستاذ مساعد
ملاك		غذاء وتغذية	الاقتصاد المنزلي	أستاذ مساعد
ملاك		غذاء وتغذية	الاقتصاد المنزلي	أستاذ مساعد
ملاك		غذاء وتغذية	الاقتصاد المنزلي	أستاذ مساعد
ملاك		تصميم	الاقتصاد المنزلي	أستاذ مساعد
ملاك		الاحياء المجهرية	علوم حياة	مدرس دكتور
ملاك		كيمياء حياتية	كيمياء	مدرس دكتور
ملاك		غذاء وتغذية	الاقتصاد المنزلي	مدرس
ملاك		غذاء وتغذية	الاقتصاد المنزلي	مدرس
ملاك		غذاء وتغذية	الاقتصاد المنزلي	مدرس
ملاك		منسوجات وملابس	الاقتصاد المنزلي	مدرس
ملاك		علاقات عائلية	الاقتصاد المنزلي	مدرس
ملاك		منسوجات وملابس	الاقتصاد المنزلي	مدرس
ملاك		اقتصاد المنزلي	الاقتصاد المنزلي	مدرس مساعد
ملاك		اقتصاد المنزلي	الاقتصاد المنزلي	مدرس مساعد
ملاك		تربية في الاقتصاد المنزلي	الاقتصاد المنزلي	مدرس مساعد
ملاك		اقتصاد المنزلي	الاقتصاد المنزلي	مدرس مساعد

ملاك		اقتصاد المنزلي	الاقتصاد المنزلي	مدرس مساعد
ملاك		اقتصاد المنزلي	الاقتصاد المنزلي	مدرس مساعد
ملاك		اقتصاد المنزلي	الاقتصاد المنزلي	مدرس مساعد
ملاك		اقتصاد المنزلي	الاقتصاد المنزلي	مدرس مساعد

### التطوير المهني

#### توجيه أعضاء هيئة التدريس الجدد

- اشراك المتعنين الجدد في دورات التأهيل وطرائق التدريس
- اشراك المتعنين الجدد في لجان القسم لاكتساب الخبرات
- دخول المتعنين الجدد في الدروس العملي مع الالقاب للحصول على الخبرات

#### التطوير المهني لأعضاء هيئة التدريس

- مشاركة الهيئة التدريسية بدورات طرائق التدريس
- الاشتراك في دورات القيادات

#### 12. معيار القبول

مباشر / مركزي

#### 13. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج

لكل مادة في البرنامج مصادر مذكورة في الوصف  
اللجنة العلمية مع لجنة تحديث المناهج

#### 14. خطة تطوير البرنامج

التواصل مع برامج مناظرة للحصول على اخر المستجدات  
مشاركة الاساتذة باحدث الدورات العلمية لحصول اخر المعلومات

#### مخطط مهارات البرنامج

مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج

القيم				المهارات				المعرفة				اساسي ام اختياري	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة/ المستوى
4ج	3ج	2ج	1ج	4ب	3ب	2ب	1ب	4أ	3أ	2أ	1أ				

\*يرجى وضع اشارة في المربعات المقابلة لمخرجات التعلم الفردية من البرنامج الخاضعة

## نموذج وصف المقرر

1.	اسم المقرر:
	اساسيات تغذية
2.	رمز المقرر:
	FP/214 HE FP
3.	الفصل / السنة: السنوي
	السنوي
4.	تاريخ إعداد هذا الوصف:
	2024-10-24
5.	أشكال الحضور المتاحة :
	حضورى و الكتروني
6.	عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):
	30 ساعة سنوياً. 2 ساعة اسبوعياً
7.	اسم مسؤول المقرر الدراسي ( اذا اكثر من اسم يذكر)
	الاسم: أ. فاطمة فائق جمعة الأيميل : <a href="mailto:fatima.faik@coeduw.uobaghdad.edu.iq">fatima.faik@coeduw.uobaghdad.edu.iq</a>
8.	اهداف المقرر
1-	التعرف على الغذاء ومكوناته منالعناصر الغذائية المهمة للجسم.
2-	التعرف على اهمية التغذية الصحية للجسم.
3-	التعرف على العلاقة بين الغذاء والتغذية الجيدة.
4-	دراسة وفهم كل مكون من مكونات الغذائية المهمة ومعرفة الجوانب الايجابية والسلبية للتغذية.
5-	معرفة الامراض الناجمة عن التغذية السيئة عند تناول الغذاء الغير صحي.
9-	استراتيجيات التعليم والتعلم

- 1- استراتيجيات التعليم العصف الذهني.  
2- استراتيجيات التعليم سلسلة الملاحظات

## 10- بنية المقرر

الا سب وع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التقييم	طريقة التعلم
1	2	لتتعرف الطالبة على	مفاهيم اساسية عن الغذاء	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات العملية والنظرية
2	2	=	الخلية ودورها في التغذية	=	=
3	2	=	العناصر الغذائية (المغذيات): الكربوهيدرات	=	=
4	2	=	انواع الكربوهيدرات وتقسيمها ، هضم الكربوهيدرات	=	=
5	2	=	السكريات البسيطة وانواعها	=	=
6	2	=	السكريات المتعددة وانواعها	=	=
7	2	=	البروتينات ، هضم البروتينات.	=	=
8	2	=	الليبيدات هضم الليبيدات	=	=
9	2	=	الطاقة ، الماء ، اهمية الماء ، الوظائف الحيوية للماء	=	=
10	2	=	الهضم والامتصاص ، مفاهيم اساسية عن الهضم والامتصاص.	=	=
11	2	=	امتصاص الكربوهيدرات،	=	=
12	2	=	امتصاص البروتينات	=	=
13	2	=	امتصاص الدهون	=	=
14	2	=	التمثيل الغذائي(عمليات البناء، عمليات الهدم) تمثيل الكربوهيدرا	=	=
15	2	=	تمثيل الليبيدات ، تمثيل البروتينات	=	=
16	2	=	عطلة نصف السنة	=	=
17	2	=	الاحتياجات الغذائية من العناصر الغذائية ،	=	=
18	2	=	الفيتامينات، اهمية الفيتامينات ، توزيع الفيتامينات في الاغذية	=	=

=	=	الفيتامينات الذائبة في الدهون ، امتصاصها	=	2	19
=	=	الفيتامينات الذائبة في الماء، امتصاصها.	=	2	20
=	=	تكلمة الفيتامينات الذائبة في الماء	=	2	21
=	=	العناصر المعدنية، أهمية العناصر المعدنية ، العناصر المعدنية الكبرى	=	2	22
=	=	العناصر المعدنية الكبرى ، العناصر المعدنية الصغرى.	=	2	23
=	=	الاحتياجات والقرارات الغذائية	=	2	24
=	=	المجاميع الغذائية	=	2	25
=	=	الامراض والمشاكل التغذوية	=	2	26
=	=	تغذية الفئات الحساسة	=	2	27
=	=	تأثير العمليات التصنيعية في العناصر الغذائية	=	2	28
=	=	تقدير الحالة الغذائية للفرد والمجتمع	=	2	29
=	=	تكلمة الموضوع السابق مع امتحانات الفصل الدراسي الثاني والدرجات	=	2	30

## 11- تقييم المقرر

توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة لامتحانات النهائية

## 12- مصادر التعلم والتدريس

English Victorian and Modern Poetry	الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية وجدت )
Armstrong, Isobel. Victorian Poetry: Poetry, poetics and politics . Routledge, 2019	المراجع الرئيسية ( المصادر )
Bristow, J. (Ed.). (2000). The Cambridge companion to Victorian poetry. Cambridge University Press	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.... (
.Cronin, R. (2012). Reading Victorian Poetry (Vol. 5). John Wiley & Sons.	
<a href="https://zlibrary-asia.se/">https://zlibrary-asia.se/</a>	المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت
<a href="https://www.researchgate.net/">https://www.researchgate.net/</a>	



1. اسم المقرر:	
1.1 أجهزة وادوات المنزل (نظري وعملي)	
2. رمز المقرر:	
HE DAU	106
3. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف 25/10/2024	
5. أشكال الحضور المتاحة:	
حضور فقط	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية)/ عدد الوحدات (الكلية):	
60 ساعة سنوياً. 2 ساعة اسبوعياً	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا اكثر من اسم يذكر)	
ا.م. ايمن علي هادي	
8. اهداف المقرر	
	<p>1- يهدف الى توضيح كيفية مساهمة العناصر الغذائية في جودة الغذاء ودور واهمية الماء في الغذاء.</p> <p>2- دراسة النظم الغروية المختلفة في الاغذية.</p> <p>3- شرح التركيب الكيميائي للكربوهيدرات والليبيدات والبروتينات.</p> <p>4- التعرف على الانزيمات واقسامها وخواصها.</p> <p>5- دور الفيتامينات والاملاح المعدنية في الغذاء على صحة الانسان .</p> <p>6- اجراء التجارب المختبرية لمعرفة المواد التي تم تصنيع الادوات المنزلية منها</p> <p>7- الاختيار الاصح للمعادن التي يتم منها صناعة ادوات</p>
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	

<p>1- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي</p> <p>2- الشرح والتوضيح</p> <p>3- استراتيجيات التعليم العصف الذهني.</p>	<p>الاستراتيجية</p>

## 10. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	1 نظري	تتعرف الطالبة على	المواد المستعملة في اجهزة المطبخ	الشرح المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الاختبارات النظرية والاختبارات العملية
الثاني	1 نظري +	تتعرف الطالبة على	مصادر المواد وصفاتها	الشرح	الاختبارات النظرية
الثالث	1 نظري +	تتعرف الطالبة على	ادوات المطبخ واجهزته	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الرابع	1 نظري +	تتعرف الطالبة على	ادوات المطبخ السطحية وادوات الطبخ في الفرن	الشرح	الاختبارات النظرية
الخامس	1 نظري +	تتعرف الطالبة على	الادوات الكهربائية النقالة	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
السادس	1 نظري +	تتعرف الطالبة على	الاجهزة الصغيرة المتطورة في عمل القهوة والشواء والخلط	الشرح	الاختبارات النظرية
السابع	1 نظري +	تتعرف الطالبة على	امتحان الفصل الاول	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الثامن	1 نظري +	تتعرف الطالبة على	الطباخ . انواعه تنظيفه	الشرح	الاختبارات النظرية

الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	طرق استعمال الطباخ الاقتصادية والطباخ الالكتروني	تتعرف الطالبة على	1 نظري + 2 عملي	التاسع
الاختبارات النظرية	الشرح	الثلاجة و المجمدة	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	العاشر
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	غسالة المواعين ومصرف النفايات	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	الحادي عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	الاسس الفيزيائية لعمل الثلاجة والمجمدة	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	الثاني عشر
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	العناية بالثلاجة والمجمدة	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	الثالث عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	الامتحان الفصلي الثاني ( الفصل الاول)	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	الرابع عشر
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	اجهزة الغسيل التجفيف الكي	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	الخامس عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	المنظفات وانواعها	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	السادس عشر
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الغسالة الاعيادية	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	السابع عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	الغسالة الاوتوماتيكية	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	الثامن عشر

الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطلبات بالجانب العملي	ماكينة الخياطة	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	التاسع عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	اسس عمل الماكينة	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	العشرون
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطلبات بالجانب العملي	ضبط الماكينة والعناية بها	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	الواحد والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	امتحان الفصل الاول ( الفصل الثاني )	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	الثاني والعشرون
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطلبات بالجانب العملي	التنظيف واجهزته	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	الثالث والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	تحليل عملية التنظيف	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	الرابع والعشرون
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطلبات بالجانب العملي	المنظفات الكهربائية	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	الخامس والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	المنظفات اليدوية والعناية بها	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	السادس والعشرون
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطلبات بالجانب العملي	الماء في المنزل مصادر تجهيزه	تتعرف الطالبة على	1 نظري + 2	السابع والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	السخانات الكهربائية والغازية والنفطية	تتعرف الطالبة على	1 نظري +	الثامن والعشرون

التاسع والعشرون	1 نظري +	تتعرف الطالبة على	الحمام وادواته وشروطه الصحيه	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
10. بنية المقرر					
الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	2 عملي	تتعرف الطالبة على	تجارب لمعرفة خواص المواد في اواني المطبخ عمل كيك في 1- اواني معتمة القاعدة لماعة الجوانب 2- من الالمنيوم	الشرح المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الاختبارات النظرية والاختبارات العملية
الثاني	2 عملي	تتعرف الطالبة على	عمل الكيك بأواني من الفولاذ الصامد من الزجاج	الشرح	الاختبارات النظرية
الثالث	2 عملي	تتعرف الطالبة على	معرفة تأثير توصيلية المواد في اواني الطبخ من الالمنيوم والفولاذ	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
الرابع	2 عملي	تتعرف الطالبة على	توصيلية اواني التيفال وبايركس	الشرح	الاختبارات النظرية
الخامس	2 عملي	تتعرف الطالبة على	استعمال قدر الضغط	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
السادس	2 عملي	تتعرف الطالبة على	تأثير قدر الضغط على زمن الطبخ	الشرح	الاختبارات النظرية
السابع	2 عملي	تتعرف الطالبة على	استعمال الشواية ومعرفة الوقت اللازم	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية

الاختبارات النظرية	الشرح	تأثير الواطية للشواية على المواد الغذائية	تتعرف الطالبة على	2 عملي	الثامن
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطلبات بالجانب العملي	مقارنة بين اواني التيفال	تتعرف الطالبة على	2 عملي	التاسع
الاختبارات النظرية	الشرح	مقارنة بين اواني التيفال ومواد اخرى	تتعرف الطالبة على	2 عملي	العاشر
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطلبات بالجانب العملي	تأثير الفولتة على زمن الطبخ	تتعرف الطالبة على	2 عملي	الحادي عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	تغير شدة الواطية وتأثيرها على نوع الغذاء	تتعرف الطالبة على	2 عملي	الثاني عشر
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطلبات بالجانب العملي	استخدام الفرن الكهربائي للشوي	تتعرف الطالبة على	2 عملي	الثالث عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	استخدام الفرن الغازي للشوي	تتعرف الطالبة على	2 عملي	الرابع عشر
والاختبارات العملية		امتحان الفصل الاول	تتعرف الطالبة على	2 عملي	الخامس عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	صيانة الاجهزة الكهربائية الثلاجة وغسالة الملابس	تتعرف الطالبة على	2 عملي	السادس عشر
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطلبات بالجانب العملي	صيانة غسالة الموائع ومثراى اللحم	تتعرف الطالبة على	2 عملي	السابع عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	صيانة الاجهزة الغازية الطباخ	تتعرف الطالبة على	2 عملي	الثامن عشر
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطلبات بالجانب العملي	صيانة الاجهزة الغازية المدفأة	تتعرف الطالبة على	2 عملي	التاسع عشر
الاختبارات النظرية	الشرح	صيانة الاجهزة النفطية الطباخ	تتعرف الطالبة على	2 عملي	العشرون

الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطلاب بالجانب العملي	صيانة الاجهزة النفطية المدفأة	تتعرف الطالبة على	2 عملي	الواحد والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	صيانة المراوح	تتعرف الطالبة على	2 عملي	الثاني والعشرون
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطلاب بالجانب العملي	صيانة المكواة	تتعرف الطالبة على	2 عملي	الثالث والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	صيانة الخلاط الكهربائي	تتعرف الطالبة على	2 عملي	الرابع والعشرون
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطلاب بالجانب العملي	صيانة الطاحونة	تتعرف الطالبة على	2 عملي	الخامس والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	صيانة ماكينة الخياطة	تتعرف الطالبة على	2 عملي	السادس والعشرون
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطلاب بالجانب العملي	صيانة اجهزة التنظيف الشخصية	تتعرف الطالبة على	2 عملي	السابع والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	صيانة المكنسة الكهربائية	تتعرف الطالبة على	2 عملي	الثامن والعشرون
الاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطلاب بالجانب العملي	صيانة اجهزة متفرقة	تتعرف الطالبة على	2 عملي	التاسع والعشرون
الاختبارات النظرية	الشرح	امتحان نهاية الفصل	تتعرف الطالبة على	2 عملي	الثلاثون

#### 10. تقييم المقرر

توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة للاختبارات النهائية

#### 11. مصادر التعلم والتدريس

الاجهزة المنزلية /د. سعيد خضر . امنة احمد 1987 فيزياء المنزل د امنة احمد 1988	الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )
لأسس العملية في التركيبات الكهربائية (الموسوعة العملية في التركيبات الكهربائية لمؤلف: أحمد عبد العال 2013	المراجع الرئيسية ( المصادر )

<p style="text-align: center;">HOUSE HOLD APPLANCES</p> <p>Journal of domestic appliances -2</p> <p>Journal of Advances in Electrical Devices -4</p> <p>انواع تصاميم المطابخ وتأثيرها على عمل ربة البيت -5</p> <p>المايكرويف ما له وما عليه -5 -6</p> <p>قدور الضغط بين الفائدة والضرر -6 -7</p> <p>-8</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.... )</p>
<p><a href="https://www.researchgate.net/">-https://www.researchgate.net/</a></p> <p><a href="https://ar.jollychic.com/kitchen-tools-c229">https://ar.jollychic.com/kitchen-tools-c229</a> -1</p> <p><a href="https://download-internet-pdf-ebooks.com/1169-free-book">https://download-internet-pdf-ebooks.com/1169-free-book</a> -2</p> <p>-3</p> <p><a href="https://www.elarabygroup.com/ar/electrical-home-appliances.html">https://www.elarabygroup.com/ar/electrical-home-appliances.html</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت</p>

1.	اسم المقرر الحاسوب
	الحاسوب
2.	رمز المقرر
3.	الفصل / السنة 2025-2024
4.	تاريخ إعداد هذا الوصف
5.	أشكال الحضور المتاحة يومي
6.	عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية) 32 ساعة 64 وحدة
7.	اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا اكثر من اسم يذكر ) الاسم: ا.م. عامر عبد خلف الأيمل: amerallehiebe@coeduw.uobaghdad.edu.iq
8.	اهداف المقرر
	اهداف المادة الدراسية تزويد الطالبات بالمفاهيم الاتية : مقدمة عن الحاسوب /اجيال الحاسوب ، مكونات ومعمارية الحاسوب ، المكونات المادية / الذاكرة ، انواع الذاكرة ، اجهزة الاد والإخراج. تزويد الطالبات بلمعلومات حول: المكونات البرمجية / نظام التشغيل

MS Windows MS Word 2007					
9. استراتيجيات التعليم والتعلم					
					الاستراتيجية
10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
3-1	3	يتعرف الطالب على:	مفهوم علم الحاسوب	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
8-4	5	يتعرف الطالب على:	اجزاء ومكونات الحاسوب	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
12-9	3	يتعرف الطالب على:	وحدات الادخال والايخرا	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
16-10	4	يتعرف الطالب على:	المكونات البرمجية	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
24-17	9	يتعرف الطالب على :	نظام تشغيل الحاسوب	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
28-25	4	يتعرف الطالب على:	نظام طباعة الوثائق word	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
32-29	7	تعرف الطالب على:	واجهة و تبويبات نظام ال word	المحاضرة- الحاسبة	الاختبار
11. تقييم المقرر					
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير ... الخ					
12. مصادر التعلم والتدريس					
الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )					
المراجع الرئيسية ( المصادر )					
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.... )					
المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت					

## نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر / علم النفس التربوي
2. رمز المقرر / علم النفس التربوي
3. الفصل / السنة / 2024- 2025
4. تاريخ إعداد هذا الوصف 2024/10/1
5. أشكال الحضور المتاحة

6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)

(4) وحدات

(60) ساعة

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)

الاسم: أ.د. انتصار كمال قاسم الأيميل: dr.intasar@coeduw.uo Baghdad.edu.iq

8. اهداف المقرر

اهداف  
المادة  
الدراسية

1- تعريف الطالبات بمعنى علم النفس التربوي واهميته بين مختلف فروع علم النفس الاخرى  
2- تحديد الأهداف التربوية وتصنيفها ودورها في العملية التعليمية .  
3- تبصير الطلبة بالنمو الانساني من حيث الأسس التي تقوم عليها عملية النمو ومراحل النمو وجوانبها (المعرفية – اللغوية الوجدانية – الأخلاقية – الحسية – الحركية) فضلاً عن السلوك والاتجاهات والانفعالات والدوافع .  
4- تعريف الطالبات بأهمية التعلم وشروطه ونظرياته والاسس النفسية التي تقوم عليها عملية التعلم والفروق الفردية والتطبيقات التربوية لنظرية التعلم .

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية

1- العصف الذهني  
2- التغذية الراجعة  
3- المناقشة والحوار العلمي المفتوح

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاسبوع الاول	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	مقدمة في علم النفس (التطور التاريخي لعلم النفس ، علم النفس في التراث الاسلامي ، طبيعة علم النفس واهميته ، اهدافه ومجالاته ، مدارس علم النفس ، فروع علم النفس .	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثاني	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	السلوك والعوامل المؤثرة فيه (تعريف السلوك) العوامل المؤثرة في السلوك ، العملية التعليمية وعلم النفس التربوي ، طرق البحث في علم النفس وعلم النفس التربوي	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان

الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	التعلم والتعليم وخصائصهما .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع الثالث
الامتحان	مناقشة والقاء محاضر ة	الانتباه والادراك الحسي . معنى الانتباه, العوامل المؤثرة في الانتباه ,الادراك الحسي, معنى الاحساس والادراك ,انواع الاحساسات , العوامل المؤثرة في الاحساس والادراك ,تفسير عملية الانتباه .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع الرابع
الامتحان	مناقشة والقاء محاضر ة	الدافعية في التعلم , أهمية دراسة الدافعية , طبيعة الدافعية , الوظائف التعليمية للدافعية ,الدوافع الداخلية والدوافع الخارجية, استراتيجية استثارة دافعية الطلبة نحو التعلم .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع الخامس
الامتحان	مناقشة والقاء محاضر ة	عملية التذكر والنسيان, التذكر والنسيان, انواع التذكر , (الذاكرة الحسية ,الذاكرة قصيرة المدى ,الذاكرة طويلة المدى), العوامل المؤثرة في عمليتي التذكر والنسيان ,سبل تحسين عملية التذكر ,تفسير النسيان (اسبابه) , اساليب معالجة المعلومات .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع السادس
		امتحان			الاسبوع السابع
الامتحان	مناقشة والقاء محاضر ة	انتقال اثر التعلم ,اهمية دراسة انتقال اثر التعلم, كيفية الاستفادة من عملية الانتقال في عملية التعليم والتعلم .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع الثامن
الامتحان	مناقشة والقاء	التغذية الراجعة ,مفهوم التغذية الراجعة, اهمية دراسة التغذية الراجعة,	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع التاسع

	محاضرة	انواع التغذية الراجعة, تطبيقات التغذية الراجعة .			
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	التفكير ,معنى التفكير ,انواع التفكير ,سبل استثارة التفكير وتنمية, مستويات التفكير .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع العاشر
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	نظريات التعلم ,النظريات الارتباطية وتطبيقاتها التربوية (بافلوف, سكنر), (المفاهيم الاساسية والتطبيقات التربوية), نظرية الاستبصار (كوهلر, كوفكا ,فرتيمر), (المفاهيم الاساسية والتطبيقات التربوية), نظرية التعلم بالملاحظة (البرت بندورا) , (المفاهيم الاساسية والتطبيقات التربوية) .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع الحادي عشر
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	تعلم المفاهيم ,اهميته, طبيعته ,تعميم المفهوم, تعلم المفهوم .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع الثاني عشر
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	الفروق الفردية, معناها, تأثيراتها في التعلم ,كيفية مراعاتها في التدريس ,الفروق الفردية في اساليب التعلم ,الفروق الفردية في اساليب التفكير, السيطرة الدماغية .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع الثالث عشر
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	الانفعالات مفهوم ,العوامل المؤثرة ,تفسير الانفعال .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع الرابع عشر
		امتحان نهاية الفصل			الاسبوع الخامس عشر

## 11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ

- استخدام السبورة الذكية كوسيلة تعليمية وعرض البوربوينت لجميع موضوعات المقرر الدراسي، الابحاث والدراسات الحديثة التي تعمق فهم الطالب لمحتوى المقرر الدراسي .
- اضافة مفردات تناسب مع معطيات الوضع الراهن .
- تحديث للمقرر الدراسي بما هو جديد في العملية التعليمية .

## 12. مصادر التعلم والتدريس

لا يوجد	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
1- توق محي الدين وعبد الرحمن عدس، (1983). اساسيات علم النفس التربوي . 2- اسماعيل ابراهيم علي ، وسام توفيق المشهداني، (2014). اساليب التعلم والتفكير، ط1، دار قنديل للطباعة والنشر والتوزيع ، عمان ، الاردن. 3- عماد عبد الرحيم الزغلول، (2003). نظريات التعلم، دار الشروق للنشر والتوزيع ، عمان ، الاردن. 4- نشواتي ، عبد الحميد، (2019). علم النفس التربوي ، دار الفرقان للطباعة	المراجع الرئيسية (المصادر)
1- وسائل جمع المعلومات . 2- التوجيه التربوي .	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)
1- مجلة العلوم النفسية والتربوية . Journal of Educational & Psychological Sciences 2- مجلة علم النفس العلمية . <a href="http://drasat.net/psycholog">http://drasat.net/psycholog</a> 3- المجلة المصرية للدراسات النفسية .	المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت

[www.studybachelor.com](http://www.studybachelor.com) -4

[www.alwaba.com](http://www.alwaba.com) -5

[www.altibbi.com](http://www.altibbi.com) -6

.1



## نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر:	
أسس خياطة /1	
2. رمز المقرر:	
108HEPS	
3. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/11/5	
5. أشكال الحضور المتاحة:	
حضوري فقط	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
60 ساعة سنوياً	2 ساعة اسبوعياً
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم : م. يسرى شاكر محمد جواد م.م. رشا علي رسول م.م. نادين محمد خالد الأيمل : <a href="mailto:yusra_20002001@coeduw.uobaghdad.edu.iq">yusra_20002001@coeduw.uobaghdad.edu.iq</a>	
8. اهداف المقرر	
	1- تعليم استخدام ماكينة الخياطة (بأنواعها المختلفة) 2- تعليم استخدام مصطلحات الخياطة 3- تعليم اسس الخياطة 4- تعليم الطالبة مهارة يدوية للاعداد للحياة المستقبلية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	1- الشرح والتوضيح 2- طريقة عمل الانموذج 3- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي 4- التقارير
10. بنية المقرر	

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 عملي	تدريب الطالبة على معرفة اجزائها وطريقة تشغيلها	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
2	2 عملي	تدريب الطالبة على طريقة تشغيلها مع التدريب على عمل الماكنتين	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
3	2 عملي	تدريب الطالبة على كل الخطوط المنحنية والزوايا بمكائن الخياطة	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
4	2 عملي	تدريب الطالبة على الادوات الاساسية للخياطة، التعرف عليها، التمرن على استعمالها مزيا كل منها لاتقان مهارات الخياطة	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
5	2 عملي	تدريب الطالبة على الادوات الملحقة بماكينة الخياطة، التعرف عليها، استعمال قدم السحاب لوضع السحاب والحبل	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
6	2 عملي	تدريب الطالبة على الادوات الملحقة بماكينة الخياطة، استعمال قدم الزم، قدم الكفافة الضيقة، آلة تحديد عرض علاوة الخياط	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
7	2 عملي	تدريب الطالبة على الادوات الملحقة بماكينة الخياطة، آلة فتحات الازرار وتثبيت الازرار بواسطة الماكينة مع التعرف على آلة عمل الكسرات	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
8	2 عملي	تدريب الطالبة على الخياطة اليدوية غير الثابتة، انواع السراجات	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية
9	2 عملي	تدريب الطالبة على الخياطة اليدوية الثابتة (الغرز المرجعة بانواعها، الغرز الماسكة، الغرز المسحورة، غرز فتحات الازرار... الخ)	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	الاختبار النظري والعملية

الاختبار النظري والعملي	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	تدريب الطالبة على عمل الشريط الموروب (القبراج) مواصفاته، تحضيره تأشيرته، قصه، وصله، كيه	2 عملي	10
الاختبار النظري والعملي	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	تدريب الطالبة على عمل الشريط الموروب المستمر مواصفاته، تحضيره تأشيرته، قصه، وصله، كيه	2 عملي	11
الاختبار النظري والعملي	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	تدريب الطالبة على عمل حافظة الدبابيس على شكل طماسة لاستعمال الشريط الموروب	2 عملي	12
الاختبار النظري والعملي	المحاضرة عرض الانموذج وتطبيق خطواته	أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	تدريب الطالبة على خطوط الخياطات، تعيين مسافاتهما، كيه، تقليصها	2 عملي	13
الاختبار النظري		أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	تدريب الطالبة على الغينات بانواعها، استعمالاتها، طرق انهاءها	2 عملي	14
الاختبار العملي		أسس خياطة / ماكينة الخياطة الكهربائية	امتحان نهاية الفصل الاول	2 عملي	15

### 11. تقييم المقرر

توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة للامتحانات النهائية.

### 12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )	الكتاب المنهجي لأسس الخياطة : امل النجار بدون سنة
المراجع الرئيسية ( المصادر )	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. سنجر- موسوعة الخياطة:مبادئ الخياطة الجديدة ، اكاديميا إنترناشيونال ، لبنان، 2000</li> <li>2. سنجر- موسوعة الخياطة: اسرار الخياطة ، اكاديميا إنترناشيونال ، لبنان، 2000</li> <li>3. سنجر- موسوعة الخياطة: فن التفصيل ، اكاديميا إنترناشيونال ، لبنان، 1999</li> </ol>

<p>المجلات العلمية:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Burda,2009</li> <li>• Burda k612 couture facile</li> <li>• Burda,2005</li> <li>• موسوعة تقنيات الخياطة ,أ.بشرى فاضل,جامعة بغداد ,2013</li> </ul>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.... )</p>
<p>التقارير:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• انواع خيوط الخياطة .</li> <li>• انواع الازرار .</li> <li>• انواع ابر الخياطة .</li> </ul>	
<p><a href="http://www.burda fashion.com">www.burda fashion.com</a> <a href="http://www.Sewing world magazine">www.Sewing world magazine</a> <a href="http://www.The sewing guru.com">www.The sewing guru.com</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت</p>



2. رمز المقرر 111 HE GB

3. الفصل / السنة : سنوي

4. تاريخ إعداد هذا الوصف / 2024/10/10

5. أشكال الحضور المتاحة:حضورى

6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) 60 ساعة نظري و60 ساعة عملي / عدد الوحدات (الكلية) 3 ساعة اسبوعيا

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)

الاسم: اشراق جهاد خضير الأيميل: [ishrqjihad@coeduw.uobghdad.edu.iq](mailto:ishrqjihad@coeduw.uobghdad.edu.iq)

الاسم : ظافر علي محمد حسين الأيميل: [dhafer.a@coeduw.uobaghdad.eud.iq](mailto:dhafer.a@coeduw.uobaghdad.eud.iq)

الاسم : هالة عبد المنعم ياسين الأيميل: [hala.a.munem@coeduw.uobaghdad.eud.iq](mailto:hala.a.munem@coeduw.uobaghdad.eud.iq)

8. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية

- 1-تمكين الطالبة من التعرف على أنواع وفروع علم الحياة واهمية كل فرع
- 2-التعرف على المكونات الداخلة في تركيب المادة الحية وما هية هذه المادة واهميتها .
- 3-اكساب الطالبة بالمعلومات المعرفية الخاصة بالانسجة المكونة لأعضاء جسم الكائن الحي .
- 4-التعرف على اهم العناصر اللاعضوية المكونة لاعضاء جسم الكائن ومدى أهميتها لديمومة قيام الجسم بالوظائف الحيوية

- ....
- ....

### 9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية

1-استراتيجية التعليم تخطيط المفهوم التعاوني

2- استراتيجية التعليم العصف الذهني

3- استراتيجية التعليم سلسلة الملاحظات

### 10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
	1 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	اساسيات علم الاحياء العام	لتتعرف الطالبة على علم الاحياء و فروع و علاقته مع العلوم الأخرى.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
1	1	=	الاختلافات بين الحيوانات و النباتات ،طريقة البحث في العلوم (منهج البحث العلمي التجريبي و دور العرب في اكتشافه و تطويره .)	لتتعرف الطالبة على اهم الاختلافات بي الكائنات الحيوانية و النباتية و التعرف على منهج البحث التجريبي.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية

2	1	=	كيمياء المادة الحية - العناصر الأساسية و الثانوية في الجسم ، المركبات العضوية في الكائنات الحية.	لتتعرف الطالبة على العناصر المكونة لاجسام الكائنات الحية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
3	1	=	المركبات الضرورية الأخرى في المادة الحية.	لتتعرف الطالبة على مركبات المادة الحية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
4	1	=	الخلية، تعريف الخلية، النظرية الخلوية، مكونات الخلية، جدار الخلية، الغشاء البلازمي، الشبكة الاندوبلازمية الداخلية ، الرايبوسومات، ب يوت الطاقة (الميتوكوندريا).	لتتعرف الطالبة على ماهية الخلية و اهم العضيات المتواجدة فيها.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
5	1	=	معقد كولجي، الاجسام الحالة، النواة، البلاستيدات، الفجوات.	لتتعرف الطالبة على وظائف العضيات المتواجدة في الخلية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
6	1	=	الليفات و الاجسام الدقيقة، مقارنة بين الخلايا النباتية و الحيوانية، اشكال الخلايا و احجامها، انقسام الخلية.	لتتعرف الطالبة على وظيفة الليفات و الاجسام الدقيقة و الفرق بين الخلايا الحيوانية و النباتية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
7	1	=	الانسجة الحيوانية	لتتعرف الطالبة على انواع الانسجة الحيوانية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية

					وفصلية ونظرية
8	1	=	الانسجة النباتية	لتتعرف الطالبة على انواع الانسجة النباتية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
9	1	=	التغذية و الهضم في الاحياء، المواد الغذائية، و طرائق التغذية، التغذية الحيوانية، التغذية الربية.	لتتعرف الطالبة على طرق التغذية للكانات البدائية و المتطورة.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
10	1	=	التغذية الطفيلية، التركيب الضوني، الهضم و الجهاز الهضمي في الانسان.	لتتعرف الطالبة على ماهية التغذية الطفيلية و التركيب الضوني في النباتات و الهضم في الانسان.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
11	1	=	التغذية الطفيلية، التركيب الضوني، الهضم و الجهاز الهضمي في الانسان.	لتتعرف الطالبة على كيفية إتمام عملية الامتصاص و التمثيل.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
12	1	=	النقل، أهمية النقل، النقل في النباتات، النقل في الحيوانات، الدم(فصائل الدم، نقل الدم).	لتتعرف الطالبة على كيفية انتقال المواد الغذائية و السوائل في النباتات وكذلك في الحيوان و التعرف على فصائل الدم.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية

					وفصلية ونظرية
13	1	=	تركيز السكر في الدم، الاتزان البدني ، دور الكبد في الاتزان البدني.	لتتعرف الطالبة على كيفية المحافظة على الاتزان البدني و تركيز السكر في الدم.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
14	1	=			نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
	1			امتحان فصلي.	
15	1	=			عطلة نصف السنة
16	1	=	الهورمونات، الهورمونات الحيوانية.	لتتعرف الطالبة على الهورمونات وانواعها ووظائفها.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
17	1	=	الهورمونات النباتية.	لتتعرف الطالبة على اهم الهورمونات النباتية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
18	1	=	التكاثر، أهمية التكاثر، التكاثر اللاجنسي، التكاثر الجنسي، أهمية	لتتعرف الطالبة على أنواع التكاثر.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية

			الجنس في الاحياء.		وفصلية ونظرية
19	1	=	الجهاز التناسلي في الانسان.	لتتعرف الطالبة على الجهاز التناسلي في الانسان.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
20	1	=	الجهاز التناسلي الذكري، الجهاز التناسلي الانثوي، دور الهرمونات في التكاثر، الهرمونات و الدورة الشهرية، الاخصاب و نمو الجنين.	لتتعرف الطالبة على مكونات الجهاز التكاثر الذكري و الانثوي.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
21	1	=	الولادة، اختبارات حدوث الحمل، مشكلة تنظيم الاسرة و الاتجاب، السلوك الجنسي عند الانسان.	لتتعرف الطالبة على أنواع الفحوصات المستخدمة للكشف عن الحمل.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
22	1	=	الوراثة، أهمية علم الوراثة، الصبيغيات(الكروم وسومات)،قانون مندل الأول، قانون مندل الثاني.	لتتعرف الطالبة على علم الوراثة و اهم القوانين الوراثةية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
23	1	=	تحديد الجنس، الوراثة و البيئة، التشوّهات الكروموسومية في الانسان و بعض الامراض الوراثةية.	لتتعرف الطالبة على أنواع الامراض الوراثةية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
24	1	=	التطور العضوي و اصل الحياة، مقدمة لنظرية التطور العضوي و ادلته.	لتتعرف الطالبة على نظرية التطور.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية

25	1	=	الانتخاب الطبيعي و نشوء التنوع، نشأة الحياة على الأرض و تطورها.	لتتعرف الطالبة على نظرية الانتخاب الطبيعي.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
26	1	=	البيئة و التلوث، مفهوم علم البيئة، الأنظمة البيئية و عناصرها، البيئة اليابسة، البيئة المائية، البيئة الجوية.	لتتعرف الطالبة على المفهوم العلمي للبيئة.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
27	1	==	سلاسل الغذاء و علاقتها بالطاقة، الطاقة و مصادرها، حدود التحمل و قوانينه، قانون الحد الأدنى للتحمل، قانون التحمل لشلفورد.	لتتعرف الطالبة على سلاسل الغذاء و الطاقة.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
28	1	=	الدورات البيوجيوكيميائية ، دورة الكربون، دورة الكبريت، التلوث البيئي و اخطاره، المشاكل السكانية و علاقة الانسان بالبيئة.	لتتعرف الطالبة على اهم الدورات الموجودة في الطبيعة.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
29	1	=	السلوك، تعريف السلوك و انواعه، السلوك الفطري، السلوك الانحيازي، السلوك الغريزي، السلوك المتوارد، السلوك المكتسب(التعليمي)، العلاقات السلوكية و النمو الاجتماعي لدى البشر.	لتتعرف الطالبة على أنواع السلوكيات في الكائنات الحية.	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
30	1	=	الانسان و الصحة العامة، صحة الطفل و العناية به، أسس الصحة	لتتعرف الطالبة على أسس الصحة العامة	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية

			العامة و مستلزماتها.		وفصلية ونظرية
الجزء العملي					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة/ الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقويم
	2 ساعات عملي	تتعرف الطالبة على	علم الاحياء	محاضرات نظرية وتطبيقات عملية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية عملية
1	2	=		ارشادات عامة عن المختبر وملاحظات عن كيفية كتابة التقارير المختبرية	
2	2	=		التعرف على اجهزة ومعدات مختبر الاحياء - دراسة المجهر واجزائه.	
3	2	=			
4	2	=		الاختلافات بين الحيوانات و النباتات. مناقشة الفروق بين الحيوانات و النباتات. فحص مقارن للخلايا الحيوانية و الخلايا النباتية.	
5	2	=		دراسة مجهرية لتركيب الخلية النباتية بالمجهر الضوئي. دراسة مجهرية لتركيب الخلية الحيوانية بالمجهر الضوئي.	
6	2	=		مناقشة البنية الخلوية تحت المجهر الالكتروني بواسطة عرض السلايدات و الصور التي توضح(الجدار، السايتوبلازم الغشاء البلازمي ،، الشبكة الاندوبلازمية الخشنة و الملاء ، الرايبوسومات،	

				الميتوكوندريا، الاجسام الحالة، النواة ،البلاستيدات، الفجوات، الليبيقات و الاجسام الدقيقة.		
7	2	=		انقسام الخلية (فحص شرايح جاهزة)، الانقسام المباشر، الانقسام غير المباشر.		
8	2	=		انقسام الخلية (فحص شرايح جاهزة)، الانقسام الاختزالي.		
9	2	=		الانسجة (فحص شرايح جاهزة)، الانسجة النباتية، تقسيمها، خصائصها.		
10	2	=		الانسجة (فحص شرايح جاهزة)، الانسجة الحيوانية، تقسيمها، خصائصها.		
11	2	=		النشاط اللاصفي، زيارة لمشاهدة المجهر الالكتروني و التعرف على تقنية استخدامه.		
12	2	=		مراجعة عامة للمختبرات السابقة و مناقشتها.		
13	2	=		امتحان فصلي	امتحان فصلي	
14	2	=		التغذية و الهضم في الاحياء، طرائق التغذية في الحيوانات: التغذية الرمية. ب. التغذية الطفيلية. تجارب الهضم باللعاب، تجارب الهضم باستخدام الحوامض.		
15	2	=		التغذية و الهضم في الاحياء، تشريح دورات الجهاز الهضمي في احد اللبائن.		
16	2	=		النقل، تجارب في انتقال العصارة في النبات، تجارب الانتشار، تجارب التنافذ.		
17	2	=		عطلة نصف السنة		

18	2	=		الدم (تركيب الدم و خلاياه)، فحص شرائح جاهزة، فحص تركيب خلايا النسيج الكبدي، فحص شرائح جاهزة.	
19	2	=		الهورمونات، تجارب في تأثير الهورمونات النباتية في نمو النبات.	
20	2	=		التكاثر، التكاثر اللاجنسي، فحص شرائح جاهزة التكاثر الجنسي، فحص شرائح جاهزة.	
21	2	=		التكاثر، تشريح دورات الجهاز التكاثري في احد اللبائن.	
22	2	=		الوراثة، الصبغيات (الكروموسومات)، فحص شرائح جاهزة.	
23	2	=		البيئة و التلوث. دراسة بعض الأجهزة المستخدمة في الدراسات البيئية.	امتحانات يومية على مدار السنة
24	2	=		البيئة و التلوث (نشاط لاصفي). سفرة علمية بيئية و زيارة احد المصانع للاطلاع على وسائل معالجة التلوث.	
25	2	=	مراجعة عامة		
26	2	=	امتحان عملي نهائي		

11. تقييم المقرر

<p>توزيع الدرجة من 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول . 25 درجة للفصل الثاني وتشمل الامتحانات اليومية والشهرية .</p>	
<p><b>12. مصادر التعلم والتدريس</b></p>	
<p>1-1 - علم الاحياء العام 1990 تأليف د. حسين الاعظمي ود. صباح الخفاجي .دار الكتب والوثائق</p>	<p>المراجع الرئيسية (المصادر)</p>
<p>1-علم الاحياء للصفوف الجامعية الأولى /الجزء الأول 1983 م. تأليف لجنة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي /مطبعة جامعة بغداد 2 – علم الاحياء العام للصفوف المنتهية /احيائي /تأليف نخبة من اساتذة وزارة التربية 2016. 3 –علم الاحياء للصفوف الجامعية الأولى /الجزء الثاني 1983 تأليف لجنة من وزارة التعليم العالي والبحث العلمي</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)</p>
<p>1-Biology by ,Raven; jonson ;losos; andSiger ;2005 7<sup>th</sup> edition. 2-Enviromental science global concern ,by William P.Cumingham;Ann;Marg;andBarbara wood worth2007 9<sup>th</sup> edition 3-Human Anatomy by Michael M.;Valerie ,D.;2006. 1<sup>st</sup> ed. 4-Laboratory manual inquiry into life,byMader,S.2006. 11<sup>th</sup> edition.Mc Graw Hil. التقارير : 1-التطلعات الحديثة في علم الخلية . 2-زراعة الانسجة 3-الزراعة النسيجية</p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>

### نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
مبادئ اقتصاد منزلي
2. رمز المقرر
101 HEHE

3. الفصل / السنة	
سنوي	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024\10\24	
5. أشكال الحضور المتاحة	
حضوري	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
60 ساعة سنويا / 2 ساعة اسبوعيا ( نظري )	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: ا.م.مها محمد نافع علي      الأيميل: <a href="mailto:maha.mohammednafi@coeduw.uobaghdad.edu.iq">maha.mohammednafi@coeduw.uobaghdad.edu.iq</a>	
8. اهداف المقرر	
	<p>اهداف المادة الدراسية</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- اعداد مدرسة للتربية الاسرية من خلال التعرف على الاقتصاد المنزلي وتطوره</li> <li>2- التعرف على الاهداف العامة للقسم</li> <li>3- التعرف على تاريخ القسم ودوره في التربية.</li> <li>4- التعرف على فروع الاقتصاد المنزلي.</li> <li>5- التعرف على دور القسم في الحياة الاسرية</li> <li>6- التعرف على اسس التربية والعلاقات العائلية</li> </ol>

## 9. استراتيجيات التعليم والتعلم

المحاضرة والمناقشة

## 10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1-	2	لتتعرف الطالبة على	التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة وربط هذه المفردات مع المعلومات السابقة من السنة الاولى .	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
2		متى بدأ تعليم المرأة بصورة رسمية وكيف بدأت مراحلها الاولى .	المراحل الاولى في تعليم المرأة.	طريقة الشرح والتعلم	
4-3	2	ماهي المنظمات ذات الشأن والصلة بالاقتصاد المنزلي استعراض لها ولدورها بشؤون المنزل .	المنظمات ذات الصلة بشؤون المنزل.	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
6-5	2	نشوء الاقتصاد المنزلي والعوامل التي ساعدت على انبثاقه واهم الشخصيات النسوية التي ساعدت بذلك	لمحة تاريخية عن انبثاق علم الاقتصاد المنزلي واهم الشخصيات التي لها دور في انبثاقه.	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
8-7	2	ماهو هيكل الاقتصاد المنزلي .	بناء هيكل الاقتصاد المنزلي.	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=

=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	فلسفة واهداف الاقتصاد المنزلي	ماهي فلسفة الاقتصاد المنزلي وماهي اهدافه العامة والخاصة .	2	10-9
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	دور الاقتصاد المنزلي في حياة الاسرة والافراد ومساهمته في حل المشكلات الاسرية.	ما هو دور الاقتصاد المنزلي في الحياة عامة والحياة الاسرية خاصة ودوره في حل المشكلات الاسرية	2	12-11
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	علاقة اقتصاد المنزلي بالعلوم الاخري	اهمية العلوم المختلفة بالاقتصاد المنزلي ودور كل علم واهميته في الاقتصاد المنزلي.	2	14-13 16-15 18-17
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	الحياة الجامعية – الاسس المرتبطة بنجاح الطالب الجامعي	معنى الحياة الجامعية والفئة المستهدفة وماهي الاسس للنجاح في الجامعة وعلاقتها بنجاح الطالب	2	20-19
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	حقول الاقتصاد المنزلي التركيز والتفصيل عن حقل ادارة المنزل وموارد الاسرة .	حقول الاقتصاد المنزلي الاربعة :1- حقل الغذاء والتغذية 2- حقل تربية الطفل والملاقات الاسرية 3- حقل الخياطة والمنسوجات 4-حقل التصميم	2	22-21 24-23

			وإدارة المنزل .		
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	العوامل المؤثرة في تحقيق أهداف الأسرة للحفاظ على مواردها.	العوامل المؤثرة في تحقيق الأهداف تنقسم إلى العوامل الداخلية للأسرة والعوامل الخارجية	2	26-25
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	الموارد علاقة الموارد بالاستهلاك وعلاقة الاستهلاك بالحاجة .	تعريف الموارد وانواعها وتعريف الاستهلاك وعلاقته بالموارد وتعريف الحاجة وعلاقتها بالاستهلاك .	2	28-27
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	انواع الاستهلاك ،التخطيط لميزانية الأسرة	تعريف الاستهلاك وانواعه وكيفية التخطيط لميزانية الأسرة واهميته .	2	30-29

### 11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة كالتالي 25 درجة امتحان الشهر الاول +25 درجة امتحان الشهر الثاني للفصل الاول و25 درجة امتحان الشهر الاول +25 امتحان الشهر الثاني للفصل الثاني ، 50 درجة لامتحان النهائي

### 12. مصادر التعلم والتدريس



1. اسم المقرر: تربية طفل	
2. رمز المقرر: 222 HECE	
3. الفصل / السنة 2025/2024	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف 2024/10/24	
5. أشكال الحضور المتاحة يومي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي) : 60 ساعة نظري + 30 ساعة مناقشة	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم:	م.م نور حسين عبد الجليل الأيميل: nour.h@coeduw.uobaghdad.edu.iq
8. اهداف المقرر	
اهداف المادة الدراسية	تعريف الطالبات بنمو الطفل ومراحل الطفولة واهميتها وكيف يتطور نمو الطفل في كل مرحلة وكيف تساعد الطفل على النمو بشكل سليم في جوانب النمو كافة . وماهي خصائص الطفولة وماهي المشكلات التي يتعرض لها وكيف يمكن معالجتها
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	

الاستراتيجية					الشرح والتوضيح وسائل ايضاح طريقة المحاضرة
10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 ساعة	تتعرف الطالبة على تربية الطفل	تربية الطفل / مراحل الطفولة	المحاضرة	الامتحان
2	=	=	تربية الطفل / العوامل التي تؤثر في جسم الام الحامل	المحاضرة	الامتحان
3	=	=	تربية الطفل /تكملة العوامل التي تؤثر في جسم الام الحامل	المحاضرة	الامتحان
4	=	=	تربية الطفل / الحمل ومراحة	المحاضرة	الامتحان
5	=	=	تربية الطفل /مرحلة الرضاعة	المحاضرة	الامتحان
6	=	=	تربية الطفل /مرحلة الرضاعة/النمو الجسمي	المحاضرة	الامتحان

الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /الفظام والنمو الحركي	=	=	7
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /العوامل المؤثرة في النمو الحركي	=	=	8
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /النمو اللغوي والنمو الاجتماعي	=	=	9
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /امتحان	=	=	10
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /مرحلة ما قبل المدرسة	=	=	11
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /النمو اللغوي اسئلة الاطفال	=	=	12
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /الادراك وتكوين المفاهيم	=	=	13
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /النمو الانفعالي وحدة الانفعال	=	=	14
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /اساليب التنشئة الاجتماعية	=	=	15
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /امتحان	=	=	16

الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /عطلة نصف السنة	=	=	17
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /اللعب عند الاطفال	=	=	18
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /الطفولة المتاخرة	=	=	19
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /النمو الجسمي والنمو الحركي	=	=	20
الامتحان	المحاضرة	النمو العقلي والادراك وتكوين المفاهيم	=	=	21
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /الذكاء والتفكير	=	=	22
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /امتحان	=	=	23
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /النمو اللغوي والنمو الانفعالي	=	=	24
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /خصائص الطفولة المتاخرة	=	=	25
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /المشكلات التي يتعرض لها الطفل في مرحلة	=	=	26

		الطفولة المتأخرة			
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /الاطفال الموهوبون	=	=	27
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /الطفل المحروم ثقافياً	=	=	28
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /امتحان	=	=	29
الامتحان	المحاضرة	تربية الطفل /جنوح الاحداث	=	=	30

<b>11. تقييم المقرر</b>	
50 السعي 50 النهائي	
<b>12. مصادر التعلم والتدريس</b>	
بركات، عادل مشرف ومجيد، رفيعة جاسم (1988) تربية الطفل، جامعة بغداد، كلية التربية للبنات	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
1- مرتضى، سلوى (2002) تربية الطفل مشكلات وحلول، سوريا لموزة، اشواق سامي والعبدي عفران ابراهيم (2016) تربية الطفل وبعض	المراجع الرئيسية (المصادر)

<p>مشكلاته(اسباب وعلاج) عمان- الاردن</p>	
<p>1-Hawton,K,&amp;Kirk,J.,Problems-solving.Ink.Oxford University Press. 2- R.C.Children:development and relation ships Macmillan publishing Co. 1 New York./- مشكلة الغيرة عند الاطفال 2- اساليب التنشئة الاجتماعية 3- العوامل المؤثرة في النمو اللغوي</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)</p>
<p>1-www.abahe.co.uk 2-www.jamaa.net 3-sirwan.yaoo7.com</p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>

.1

يرجى وضع اشارة في المربعات المقابلة لمخرجات التعلم الفردية من البرنامج الخاضعة للتقييم



## نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر:	
علم نفس النمو	
2. رمز المقرر:	
213 HE GP	
3. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف 25/ 10/ 2024 :	
5. أشكال الحضور المتاحة :	
حضوري فقط	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):	
60 ساعة سنوياً. 2 ساعة اسبوعياً ( نظري)	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د. عفراء إبراهيم خليل الأيميل : <a href="mailto:ibrahimafraa@coeduw.uobaghdad.edu.iq">ibrahimafraa@coeduw.uobaghdad.edu.iq</a>	
8. اهداف المقرر	
	<p>1- تزويد الطالبات بمراحل النمو المختلفة في حياة الانسان</p> <p>2- دراسة اهم المؤسسات التنشئة الاجتماعية</p> <p>3- شرح لاهم العوامل المؤثرة على النمو</p> <p>3 - توضيح أهمية الاتجاهات والحاجات في حياة الافراد</p>
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
	<p>1- استراتيجية التعليم العصف الذهني.</p> <p>2- الشرح والتوضيح</p> <p>3- طريقة المحاضرة</p>
10. بنية المقرر	

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 ساعة		مدخل الى علم نفس النمو / تعريف علم	شرح المادة	الامتحانات
2	2 ساعة	1-اكتساب	النمو واهدافه- اهمية دراسة النمو	العلمية من	الأسبوعية
3	2 ساعة	الطلبة مهارة	- معنى النمو - النمو والنضج والتطور - ا	خلال اللقاء	والشهرية
4	2 ساعة	التعامل مع كل	والقوانين العامة للنمو والتطور	المحاضرات.	واليومية
5	2 ساعة	فرد في الاسرة	مراحل النمو - مظاهر النمو - العوامل المؤ	2- كتابة	والتحريرية
6	2 ساعة	وفق متطلبات	النمو- الوراثة	التقارير	وامتحان
7	2 ساعة	المرحلة العمرية	الغدد – البيئة- الغذاء- العوامل الأخرى	المادة تتناول	نهاية السنة.
8	2 ساعة	والنمو	مناهج البحث في علم نفس النمو-ال	اهم	
9	2 ساعة	2-اطلاع	الوصفية	المفردات	
10	2 ساعة	واكتساب	اساليب جمع المعلومات – تصاميم ال		
11	2 ساعة	الطالبات على	(طولية)		
12	2 ساعة	أهمية التعرف	المستعرضة – أنواع البحوث التجريبية		
13	2 ساعة	على اهم	امتحان		
14	2 ساعة	المشكلات التي	مرحلة الطفولة تعريفها - واهميتها-		
15	2 ساعة	يعاني منها	مراحلها: مرحلة المهد والرضاعة		
16	2 ساعة	الطفل والمراهق	مطالب النمو في مرحلة الطفولة- النمو ا		
17	2 ساعة	وكيفية مواجهتها	والخلقي		
18	2 ساعة	والحد منها	مرحلة الطفولة المبكرة (جوانب النمو)		
19	2 ساعة		الجسدي والنمو الانفعالي...الخ		
20	2 ساعة		مرحلة الطفولة المتوسطة (جوانب النمو)		
21	2 ساعة		العقلي والنمو الاجتماعي...الخ		
22	2 ساعة		مرحلة الطفولة المتأخرة (جوانب النمو)		
23	2 ساعة		العقلي والنمو الاجتماعي والانفعالي...الخ		
24	2 ساعة		دور مؤسسات الاجتماعية في التنشئة الاجت		
25	2 ساعة		للطفل		
26	2 ساعة		الاسرة- المدرسة		
27	2 ساعة		دور مؤسسات الاجتماعية في التنشئة الاجت		
28	2 ساعة		للطفل		
29	2 ساعة		الاقربان ووسائل الاعلام والأندية		
30	2 ساعة		المراهقة- اهميتها ومراحلها اشكال المراهقة		
	2 ساعة		النمو الجسدي – النمو العقلي/في مرحلة الم		
	2 ساعة		التطور الاجتماعي والانفعالي والتطور الخلق		
	2 ساعة		المراهق والمجتمع- المراهق والاسرة		
	2 ساعة		المراهق والمدرسة – المراهق والاقربان-		
	2 ساعة		المراهق ووسائل الاعلام - المراهق والأندية		
	2 ساعة		المراهق والمهنة- اهمية العمل في حياة المراهق		
	2 ساعة		اهمية اختيار المهنة والعوامل المؤثرة فيها-		
	2 ساعة		العمل للمراهق		
	2 ساعة		اتجاهات المراهقين وميولهم-اهمية		
	2 ساعة		والاتجاهات		
	2 ساعة		مصادر اكتساب الاتجاهات والميول-ال		
	2 ساعة		المؤثرة في اتجاهات المراهقين وميولهم		
	2 ساعة		بعض مشكلات المراهقين- التحديات السلو		

		- التأخر الدراسي السلوك العدواني- جنوح المراهقين توجيه وإرشاد المراهقين- المخدرات الرقمية		
<b>11. تقييم المقرر</b>				
توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة لامتحانات النهائية				
<b>12. مصادر التعلم والتدريس</b>				
الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )				
المراجع الرئيسية ( المصادر )				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- المدخل الى علم نفس النمو ( الطفولة -المراهقة- الشيخوخة) د. عباس محمود عوض -1999</li> <li>- علم نفس النمو- د. الفت محمد حقي-1992</li> <li>- علم نفس النمو/د. حامد عبد السلام زهران-1986</li> <li>- ادمان الاطفال والمراهقين على الانترنت وعلاقته بالانحراف , امل كاظم حمد , 2011</li> <li>الادمان على الانترنت : اضطراب العصر , سليمة حمودة ,</li> </ul>				
الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.... )				
<p style="text-align: center;"><a href="http://www.acofps.com">www.acofps.com</a> مجلة دراسات في الطفولة</p> <p style="text-align: center;"><a href="http://www.jac-kw.org">www.jac-kw.org</a> مجلة الطفولة العربية</p> <p style="text-align: center;">التقارير:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- المناخ الاسري وعلاقته بالنمو الاجتماعي لدى الاطفال .</li> <li>- الصحة النفسية وعلاقتها بالنكاه الاخلاقي لدى الاطفال .</li> </ul> <p style="text-align: center;">الضغط النفسي واثارها على الاطفال .</p>				
المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت				
<p style="text-align: center;">مواقع الانترنت الخاصة بعلم نفس النمو</p> <p style="text-align: center;"><a href="https://ar.wikipedia.org/wiki/">https://ar.wikipedia.org/wiki/</a> الموسوعة الحرة</p> <p style="text-align: center;"><a href="http://www.acofps.com/vb/forumdisplay.php">www.acofps.com/vb/forumdisplay.php</a> اكااديمية علم النفس</p> <p style="text-align: center;"><a href="http://www.gulfkids.com/ar/index.php?action=show">www.gulfkids.com/ar/index.php?action=show</a> اطفال الخليج للدراسات</p>				

## نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر: علم الاحياء المجهرية العام والغذائي
2. رمز المقرر HEM 215
3. الفصل / السنة : سنوي
4. تاريخ إعداد هذا الوصف / 2024-10-5
5. أشكال الحضور المتاحة: حضوري
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) 60 ساعة نظري و90 ساعة عملي / عدد الوحدات (الكلي) 3 ساعة اسبوعيا
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)
الاسم: اشراق جهاد خضير الأيمل: coeduw.uobghdad.edu.iq ishrqjihad@
8. اهداف المقرر

<ul style="list-style-type: none"> <li>• .... تعريف الطالبات على علم الاحياء المجهرية وعلى انواعها وتركيبها.</li> <li>• دراسة ماهية العوامل المؤثرة على نمو الاحياء المجهرية .</li> <li>• دراسة طرق السيطرة والقضاء عليها وماهي التأثيرات الضارة التي تسببها الاحياء المجهرية للأغذية .</li> <li>• دراسة ماهي فوائد الاحياء المجهرية والتي تدخل في الصناعات الغذائية .</li> <li>• دراسة ماهي المشكلات التي تسببها الاحياء المجهرية في الصناعات الغذائية على مستوى المصانع.</li> <li>• ....</li> <li>• ....</li> </ul>	<p>اهداف المادة الدراسية</p>
---	------------------------------

### 9. استراتيجيات التعليم والتعلم

<p>1- استراتيجيات التعليم تخطيط المفهوم التعاوني</p> <p>2- استراتيجيات التعليم العصف الذهني</p> <p>3- استراتيجيات التعليم سلسلة الملاحظات</p>	<p>الاستراتيجية</p>
---	---------------------

### 10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
	2 ساعة نظري	تعرف الطالب على	اساسيات علم الاحياء المجهرية	محاضرات نظرية وتطبيقات عملية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
1	2	=	تاريخ علم الاحياء المجهرية	كيفية نشونه وتطوره وتطبيقاته	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
2	2	=	البكتريا شكلها وترتيبه	حجمها وتراكيبها الخلوية وصفاتها	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية

نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	صفات العامة والمظهرية والفسيولوجية	الفطريات	=	2	3
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	صفات العامة والمظهرية	الطحالب	=	2	4
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	صفات المظهرية والفسيولوجية واهميتها التطبيقية	الابتدائيات	=	2	5
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	صفات وتضاعفها والامراض التي تسببها	الفيروسات والعائيات	=	2	6
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	نبذة عن توليد الطاقة والمسارات الايضية الهدمية والبنائية	ايض الاحياء المجهرية	=	2	7
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	نمو طرق تقدير نوع الاحياء المجهرية	نمو الاحياء المجهرية	=	2	8
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	الغذاء والحرارة والهواء والرطوبة والضغط الازموزي والرقم الهيدروجيني والاشعاع والمثبطات	العوامل المؤثرة في نمو الاحياء المجهرية	=	2	9
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	الغذاء والحرارة والهواء والرطوبة والضغط الازموزي والرقم الهيدروجيني والاشعاع والمثبطات	العوامل المؤثرة في نمو الاحياء المجهرية	=	2	10

نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	تركيبها وانواعها	الايوساط الغذائية للاحياء المجهرية	=	2	11
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	انواعها وطرق حفظها	مزارع الاحياء النقية	=	2	12
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	الطرق الفيزيائية والكيميائية للتعقيم والتطهير	السيطرة على الاحياء المجهرية	=	2	13
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	اختبارات صلاحية الماء للشرب وطرق معاملة مياه المجاري	الاحياء المجهرية للماء والمجاري	=	2	14
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	الايوساط ودرجة الحرارة والرغم الهيدروجيني والضغط الازموزي	الاحياء المجهرية للتربة والهواء	=	2	15
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	انواع الاحياء المجهرية في الاغذية ومصادر تلوث الاغذية بالاحياء المجهرية	تلوث الاغذية بالاحياء المجهرية	=	2	16
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	اسباب الفساد والعوامل المؤثرة في انواع واعداد الاحياء المجهرية وانواع فساد الاغذية الطازجة والمصنعة	الفساد الميكروبي للاغذية الطازجة والمصنعة	=	2	17

نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	حفظ الغذائية بالحرارة المرتفعة، والحرارة المنخفضة ويخفض المحتوى الرطوبي وبالمواد الكيميائية الحافظة والتخمر وفي الاشعاع	اساسيات حفظ الاغذية	=	2	18
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	حفظ الغذائية بالحرارة المرتفعة، والحرارة المنخفضة ويخفض المحتوى الرطوبي وبالمواد الكيميائية الحافظة والتخمر وفي الاشعاع	اساسيات حفظ الاغذية	=	2	19
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	مصادر التلوث وفساد الفاكهة والخضر الطازجة، وفساد الفاكهة والخضر المصنعة	الاحياء المجهريه للفاكهة والخضر	=	2	20
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	مصادر التلوث وفساد الحبوب ومنتجاتها (الحبوب، الطحين، الخبز)	الاحياء المجهريه للحبوب ومنتجاتها	=	2	21
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	انواع الاحياء المجهريه في السكر وفساد السكر ومنتجاته السكرية	الاحياء المجهريه للسكر والمنتجات السكرية	=	2	22
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	مصادر تلوث اللحوم والاسماك وانواع الاحياء المجهريه الملوثة، فساد اللحوم والاسماك، طرق حفظ اللحوم والاسماك	الاحياء المجهريه للحوم والاسماك	=	2	23
نشاط يومي واختبارات	مصادر تلوث اللحوم والاسماك وانواع	الاحياء المجهريه	=	2	24

امتحانات شهرية وفصلية ونظرية	الاحياء المجهرية الملوثة، فساد اللحوم والاسماك، طرق حفظ اللحوم والاسماك	للحوم والاسماك			
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	مصادر التلوث وفساد الدواجن، مصادر تلوث البيض وفساده	الاحياء المجهرية للدواجن والبيض	=	2	25
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	فساد الحليب ومنتجاته (انواع الحليب والجبن والزبدة)	الاحياء المجهرية للحليب ومنتجات الالبان	=	2	26
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	فساد الحليب ومنتجاته (انواع الحليب والجبن والزبدة)	مصادر تلوث الحليب ومنتجاته	==	2	27
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	اهميتها وعوامل نجاحها، التخمر اللاكتيكي والكحولي والخليكي، انتاج بعض المنتجات المهمة للتخميرات الصناعية (بروتين الخلية الواحدة، الانزيمات، الاحماض العضوية والامينية والفيتامينات)	التخميرات الصناعية	=	2	28
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	اهميتها وعوامل نجاحها، التخمر اللاكتيكي والكحولي والخليكي، انتاج بعض المنتجات المهمة للتخميرات الصناعية (بروتين الخلية الواحدة، الانزيمات، الاحماض العضوية والامينية والفيتامينات)	التخميرات الصناعية	=	2	29
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	انواعه، العدوى الغذائية، والانسمام الغذائي والتسمم بالتوكسينات الفطرية والسيطرة على الامراض	التسمم الغذائي	=	2	30

	والتسمم الناشئ عن الغذاء				
					الجزء العملي
طريقة التقويم	طريقة التعلم	اسم الوحدة/ الموضوع	مخرجات التعلم المطلوبة	الساعات	الأسبوع
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية عملية	محاضرات نظرية وتطبيقات عملية	علم الاحياء المجهرية	تتعرف الطالبة على	2 ساعات عملي	
	ارشادات عامة عن المختبر وملاحظات عن كيفية كتابة التقارير المخبرية		=	2	1
	التعرف على اجهزة ومعدات مختبر الاحياء المجهرية - دراسة المجهر واجزائه وحساب		=	2	2
	البكتريا واشكالها شرائح جاهزة		=	2	3
	الايوساط الغذائية وانواعها وطرق تحضيرها		=	2	4
	تنمية الاحياء المجهرية من البيئة على اوساط غذائية في المختبر		=	2	5
	المستعمرات اشكالها وانواعها وعدها		=	2	6
	تصبغ البكتريا- التصبغ البسيط		=	2	7
	التصبغ بصبغة كرام		=	2	8
	تصبغ السبورات البكتيرية		=	2	9

		تصبغ الكبسول-	=	2	10
		فحص حركة البكتريا- القطرة المعلقة	=	2	11
		الصفات المظهرية للاعقان والخمائر	=	2	12
	امتحان فصلي	امتحان فصلي	=	2	13
		العد الكلي للبكتريا- العد المجهرى المباشر	=	2	14
		العد المجهرى غير المباشر- العد بطريقة الصب بالاطباق	=	2	15
		عزل وتنمية الاحياء المجهرية في مزارع نقية	=	2	16
		عطلة نصف السنة	=	2	17
		تأثير العوامل البيئية في نمو الاحياء المجهرية-تأثير الحرارة	=	2	18
		تأثير الرقم الهيدروجيني	=	2	19
		تأثير الضغط الازموزي - الملح والسكر	=	2	20
		تأثير العوامل الكيميائية ومضادات الحياة في نمو الاحياء المجهرية	=	2	21
		الفحص الميكروبي للماء-العد الكلي	=	2	22
	امتحانات يومية على مدار السنة	الفحص عن بكتريا القولون في الماء- مقارنة مع مياه المجاري	=	2	23

	الفحص الميكروبي للتربة		=	2	24
	الفحص الميكروبي للفاكهة والخضروات		=	2	25
	الفحص الميكروبي لالحليب- فحص المثيل الازرق العد المجهري المباشر		=	2	26
	الفحص الميكروبي للطحين والخبز		=	2	27
	الفحص الميكروبي للحوم عد كلي للبكتريا الهوائية والاعفان والخمائر		=	2	28
	امتحان فصلي ثاني		=	2	29
	الفحص الميكروبي للبيض-الفحص عن بكتريا السالمونيلا		=	2	30
	تصنيع مخلل الالهانة ومتابعة النضج				31
	مراجعة عامة				32
	امتحان عملي نهائي				33

<b>11. تقييم المقرر</b>	
توزيع الدرجة من 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول . 25 درجة للفصل الثاني وتشمل الامتحانات اليومية والشهرية .	
<b>12. مصادر التعلم والتدريس</b>	
مايكروبايولوجيا الاغذية، خلف الصوفي الدليمي. 1978، مطبعة الوطن.	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)

<p>1- علم الاحياء المجهرية، ترجمة وفاء حسن جاسم وحسن محمد علي القزاز .1988</p> <p>2-Microbiology, prescotts, harly and klein: .2002 fifthedition mccGraw hill company</p> <p>3- Microbiology, basic principle, fifthediti 2003 by .Kathleen park talaro.J food Microbiology 2008 by M. R.Adams.M.O.M</p> <p>4-</p>	<p>المراجع الرئيسية (المصادر)</p>
<p>Food sci. and Technoln Journal of food .Microbiology Journal of the science of .food and Agiculture</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)</p>
<p>تقارير الطالبات (المرحلة الثانية)</p> <p>1- أنواع البكتريا النافعة في الأغذية</p> <p>2- أنواع الفطريات التي تسبب تلف الأغذية السكرية</p> <p>3- انواع البكتريا التي تسبب تلف الاغذية الجاهزة</p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>

.2



## نموذج وصف المقرر

13. اسم المقرر:	
أسس خياطة /2	
14. رمز المقرر:	
PS\22\HE\PS	
15. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
16. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/10/5	
17. أشكال الحضور المتاحة:	
حضوري فقط	
18. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
60 ساعة سنوياً 2 ساعة اسبوعياً	
19. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم : أ. شهباء خزعل ذياب م. يسرى شاكر محمد جواد الأيمل : <a href="mailto:yusra_20002001@coeduw.uobaghdad.edu.iq">yusra_20002001@coeduw.uobaghdad.edu.iq</a>	
20. اهداف المقرر	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- تعلم استخدام ماكينة الخياطة</li> <li>2- تعلم استخدام مصطلحات الخياطة</li> <li>3- تعلم أسس الخياطة</li> <li>4- تعلم التطبيقات العملية لكل نموذج</li> <li>5- تعلم الاختبارات بتطبيقها يدويا وباستخدام ماكينة الخياطة</li> </ol>
21. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	<ol style="list-style-type: none"> <li>1- الشرح والتوضيح</li> <li>2- طريقة عمل الانموذج</li> <li>3- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي</li> <li>5- التقارير</li> </ol>
22. بنية المقرر	

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع أسس خياطة	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الأول	2 ساعة	تعلم تنظيف الحافات السائبة...سبعة أنواع	تنظيف الحافات السائبة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	التطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الثاني	2 ساعة	تعلم خياطة الخياط المسطح الخياط الفرنسي	أنواع الخياطات (الفرنسي والمسطح)	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الثالث	2 ساعة	تعلم الكف، وثنيات الملابس الثنيات في الخياطات الطولية الثنيات باستخدام الغرزة الماسكة الثنية باستخدام ماكينة الخياطة	ثنيات الملابس	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الرابع	2 ساعة	الثنية في الحافة المبرومة الثنية في التتورة الكلوش الثنية باستخدام غرزة السورفلية الثنية باستخدام غرزة اللقط	ثنيات الملابس	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الخامس والسادس	2 ساعة	تعلم عمل فتحة الشق والفتحة البسيطة	الفتحات وانواعها، أماكن استعمالها في الملابس، طريقة عمل كل واحدة منها	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
السابع والثامن	2 ساعة	الفتحة بكسرة او كسرتين الاختبارات النظرية والعملية للنماذج التي سبق شرحها	تكملة الفتحات وانواعها، أماكن استعمالها في الملابس، طريقة عمل كل واحدة منها	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة مع الاختبارات التحصيلية	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة مع الاختبارات التحصيلية

التاسع والعاشر والحادي عشر	2 ساعة	تعلم عمل التقويرات الدائرية والمربعة والمثلثة	التقويرات، أنواعها، طريقة عمل كل منها.	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الثاني عشر والثالث عشر والرابع عشر	2 ساعة	تعلم عمل السحاب المخفي والظاهري جزئيا والظاهري كليا	السحابات، أنواعها، طرق تثبيتها في الملابس (السحاب المخفي كليا، السحاب المخفي جزئيا السحاب غير المخفي)	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الخامس عشر والسادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر	2 ساعة	تعلم أنواع الجيوب الخارجية بدون بطانة والخارجية ببطانة والجيوب بالفتحات الطولية للرداء والجيوب الذي يشبه فتحة الازرار والجيوب الرجالي والجيوب ذو القلبة	الجيوب، أنواعها طريقة عمل كل منها (الجيوب الخارجي، الجيوب الرجالي، جيب الخياط الجانبي)	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
العشرون	2 ساعة	تعلم أنواع العرى وطريقة عملها في الملابس ومهارة تثبيتها	العرى طريقة عملها في الملابس مواصفاتها عرى القماش	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الحادي والعشرون	2 ساعة	تعلم فتحات الازرار المشغولة باليد، مواصفاتها غرزها وتنفيذها	فتحات الازرار المشغولة باليد، مواصفاتها غرزها، تنفيذها	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الثاني والعشرون	2 ساعة	تعلم عمل فتحات الازرار باستخدام قطعة قماش، مواصفاتها، غرزها تنفيذها	عمل فتحات الازرار باستخدام قطعة قماش، مواصفاتها، غرزها، تنفيذها	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة
الثالث والعشرون	2 ساعة	الاختبارات النظرية والعملية للفصل الثاني	الاختبارات الشهرية	عرض النموذج وتطبيق خياطته	تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة

	عمليا على ماكينة الخياطة				والرابع والعشرون
تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة نماذج مختلفة	تطبيقات عملية مختلفة للنماذج المنهجية	تطبيقات عملية لنماذج متعددة من المنهج الدراسي	2ساعة	الخامس والعشرون
تطبيق العملي اليومي على ماكينة الخياطة	عرض النموذج وتطبيق خياطته عمليا على ماكينة الخياطة نماذج مختلفة	نماذج مختلفة لنشاط صفي	تعليم تطبيق عملي لنموذج معين (حمالات مطبخ او عمل لعبة)	2ساعة	السادس والعشرون والسابع والعشرون
23. تقييم المقرر					
توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة للامتحانات النهائية					
24. مصادر التعلم والتدريس					
الكتاب المنهجي لأسس الخياطة : امل النجار بدون سنة			الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت		
1-كتاب تعليم الخياطة الشامل/ دليلك المصور 2010 ترجمة خليل فرحات 2-موسوعة الخياطة سنجر مبادئ الخياطة، أكاديميا إنترناشونال، 2000			المراجع الرئيسية ( المصادر)		
1-مجلة بوردا burda couture facile 2-مجلة قواعد الخياطة والتفصيل تأليف داوي موسى صليحة 3-مجلة تعليم خياطة sewing-r 4- الموسوعة الميسرة في الخياطة والتفصيل ،خلود مانع الزبيدي،2007،عمان ،الاردن			الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير .... )		
تقارير الطالبات : 1- الحبوب وانواعها 2- تقويرات الرقبة وانواعها وطريقة خياطتها 3- انواع الثنيات وطريقة خياطتها					
<a href="https://fourm sedty.com">https\\fourm sedty.com</a>			المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت		

St louis chapter of the American sewing  
guild  
[www.ts3a.com](http://www.ts3a.com)  
<https://vb.3dlat.com>

### نموذج وصف البرنامج الاكاديمي

اسم الجامعة : جامعة بغداد

الكلية / المعهد : كلية التربية للبنات

القسم العلمي : قسم .....الاقتصاد المنزلي.....

اسم البرنامج الأكاديمي أو المهني: بكالوريوس .....الاقتصاد المنزلي.....

اسم الشهادة النهائية : بكالوريوس في .....الاقتصاد المنزلي.....

النظام الدراسي : سنوي

تاريخ إعداد الوصف : 2024/10/24

تاريخ ملء الملف : 2024/10/24

التوقيع :

اسم رئيس القسم:

التاريخ:

التوقيع :

اسم المعاون العلمي:

التاريخ :

دقق الملف من قبل :

شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي

اسم مدير شعبة ضمان الجودة والأداء الجامعي :

التاريخ

التوقيع

مصادقة السيد العميد

### 1. رؤية البرنامج

تسعى الكلية الى تخريج مدرسات مؤهلات علميا وتربويا والى خلق جيل تربوي قادر على بناء المجتمع واصلاحه في المجالات العلمية والتربوية المقبولة اجتماعيا وتسعى الى اعداد مدرسات قادرات على تحمل المسؤولية بشتى الوسائل والاساليب العلمية والتقنية

### 2. رسالة البرنامج

اعداد الطالبات بما يتوافق والتقدم العلمي والتقني واعداد الكوادر المؤهلة التي تمتلك الكفايات المستمرة ،وكفايات خدمة المجتمع للعمل بمراحل التعليم العالي

### 3. اهداف البرنامج

#### الاهداف التعليمية والتربوية

تهدف الكلية الى تنشئة اجيال صالحة تحمل الابعاء لتحقيق التنمية الشاملة للمجتمع واستكمال بناء شخصية الفتاة بناء متكامل لاكتساب المعارف والميول والمهارات وتنمية القدرات الابتكارية وتدريبها على استخدام الاسلوب العلمي في التفكير لمواجهة المشكلات وحلها هذا اضافة الى اعداد وبناء الطالبات للقيام بدور ايجابي في ميدان البحث العلمي الذي يسهم في مجال التقدم العلمي في العلوم والاداب ليكون اصحاب مهنة وعضوات مسؤوليات في المجتمع وكذلك تاسيس وتطبيق نظام لتطوير جميع البرامج الاكاديمية المساعدة للإسهام في خدمة المجتمع بالتفاعل المستمر بين الكليات من جهة والبيئة والمجتمع من جهة أخرى ، بغية نشر الوعي الثقافي والاجتماعي والتربوي والعلمي

#### الاهداف المستقبلية

تسعى كلية التربية للبنات لتكون رائدة في اعداد المدرسات بالاعتماد على احداث ما تقدمه البحوث في التعليم وتقديم الخبرة العلمية التي تزود الطالبات بالمعارف والمهارات التخصصية الضرورية التي تعمل على رفعة المجتمع في ظل التغيرات الاجتماعية السريعة التي يتعرض لها البلد، والمحافظة عليها لتطوير معنى التعليم والتعلم والبحث العلمي وخدمة المجتمع

كما تهدف الكلية من خلال برامجها وانشطتها الى تحقيق ما يلي

1- اعداد الكوادر المؤهلة للعمل في الحقل التربوي بكفاءة عالية، وتقديم برامج الدراسات العليا في التخصصات التربوية المختلفة بالكلية، وتحديثها بما يخدم خطط التنمية، ومواكبة التقدم العلمي والتقني والتفاعل الايجابي مع التطورات الجارية في البرامج التربوية والاكاديمية والثقافية لكليات التربية في جامعات الدول المجاورة وخارجها

2- تطوير العملية التربوية وتشجيع البحث والتعلم الذاتي للطالبات ليقمن بواجباتهن على اتم وجه

3- تحديث البرامج التعليمية بالكلية، وتقديم التاهيل التربوي للمعلم الجامعي، والاسهام في تطوير الجوانب المختلفة للنظام التعليمي في العراق

4- مواكبة التطورات العالمية والاقليمية فيما طرحه الكلية من مقررات وبرامج، من اجل تحقيق الكفاءة الداخلية

5- مسايرة المستجدات العلمية والتكنولوجية في المجالات التربوية عامة، ومجال اعداد المعلم خاصة

6- مساهمة الكلية في توفير الكفاءات اللازمة للمجتمع المحلي من حملة الشهادات العليا (الماجستير والدكتوراه) في التخصصات التربوية المختلفة

7- تطوير الخطة الدراسية الجديدة لمرحلة البكالوريوس في الكلية وتقويمها

8- استحداث برامج جديدة على مستويات البكالوريوس والماجستير واعداد مشاريع لبرامج على مستوى الدكتوراه

9- تحسين نشاط البحث العلمي في الكلية للاسهام بشكل افضل في تطوير النظام التربوي والعمل على ان تكون كلية التربية بيت خبرة يقود عملية التغيير والتجديد في العمل التربوي من خلال التركيز على القضايا التربوية الاستراتيجية ويجاد الحلول للمعوقات التي تعترض مسيرة التعليم

10- الاهتمام بنشر البحث العلمي من خلال تطوير المجلة العلمية المحكمة بالكلية، وتوسيع دائرة توزيعها على المستوى الاقليمي والعربي والوطني أيضاً

#### 4. الاعتماد البرامجي

لا يوجد

#### 5. المؤثرات الخارجية الاخرى

الدورات ، الورش ، الزيارات العلمية

#### 6. هيكلية البرنامج

ملاحظات	النسبة المئوية	وحدة دراسية	عدد المقررات	هيكل البرنامج
مقرر اساسي		60	60	متطلبات المؤسسة

			نعم	متطلبات الكلية
			نعم	متطلبات القسم
			لا يوجد	التدريب الصيفي
				أخرى

\* ممكن ان تتضمن الملاحظات فيما اذا كان المقرر أساسي او اختياري .

7 . وصف البرنامج				
الساعات المعتمدة		اسم المقرر أو المساق	رمز المقرر أو المساق	السنة / المستوى
عملي √	نظري	تحضير الاغذية	214HEFR	2 /2024
2	2			

8. مخرجات التعلم المتوقعة للبرنامج	
المعرفة	
	<p>1- معرفة وفهم مبادئ إعداد الطعام</p> <p>2- معرفة الخطوات الصحيحة المتبعة في تحضير الطعام</p> <p>3- معرفة كيفية تحضير الوجبات الصحية.</p> <p>4- معرفة الطرق الحديثة في تحضير الأطعمة</p> <p>5- معرفة كيفية قياس المواد الجافة والسائلة عند تحضير الطعام</p>
المهارات	
	<p>1 – تطوير مهارات الطالبات في اعداد الطعام</p> <p>2 – تطوير خبرات الطالبات ومهاراتهم في مجال اعداد وتزيين الاطعمة والمعجنات</p>
القيم	

		تنمية قدرات الطلبة في اعداد الطعام					
9. استراتيجيات التعليم والتعلم							
1- طريقة الشرح والتوضيح 2- طريقة المناقشة 3- طريقة المحاضرة والتطبيق العلمي							
10. طرائق التقييم							
الامتحان الشهري والتطبيق العملي والتقارير							
11. الهيئة التدريسية							
أعضاء هيئة التدريس							
اعداد الهيئة التدريسية		المتطلبات/المهارات (ان وجدت)		التخصص		الرتبة العلمية	
محاضر	ملاك			خاص	عام		
	ملاك			غذاء وتغذية	الاقتصاد المنزلي	استاذ مساعد	

التطوير المهني	
توجيه أعضاء هيئة التدريس الجدد	
التطوير المهني لأعضاء هيئة التدريس	
12. معيار القبول	
13. أهم مصادر المعلومات عن البرنامج	
1- دليل الطبخ والتغذية 2006، تاليف نزيهة اديب .	

2- الطهو التجريبي. 2008. تأليف د. ايمن سليمان

3-On cooking. 2007.Sarah R.Labensky, Alan M.Hause

#### 14. خطة تطوير البرنامج

استخدام الداتا شو في عرض النماذج والحاسوب الالكتروني  
استعمال الوسائل الايضاحية كالسبورة والبوسترات  
توفير الادوات والمواد في مختبر الاغذية  
تحديث المنهج الدراسي .  
استخدام المصادر العلمية الحديثة .

#### مخطط مهارات البرنامج

مخرجات التعلم المطلوبة من البرنامج

القيم	المهارات				المعرفة				اساسي ام اختياري	اسم المقرر	رمز المقرر	السنة/ المستوى				
	ج4	ج3	ج2	ج1	ب4	ب3	ب2	ب1					أ4	أ3	أ2	أ1
/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	اساسي	تحضير الاغذية العملي	214HEF R	-2024 2025

\*يرجى وضع اشارة في المربعات المقابلة لمخرجات التعلم الفردية من البرنامج الخاضعة للتقييم

#### نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر

تحضير الاغذية	
2. رمز المقرر	
214HEFR	
3. الفصل / السنة	
سنوي	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/10/24	
5. أشكال الحضور المتاحة	
حضور	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
60 ساعة سنويا	2 ساعات عملي
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: ا.م. مها محمد نافع علي الأيمل: maha.mohammednafi@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ....</li> <li>• ....</li> <li>• ....</li> </ul>	<p>اهداف المادة الدراسية</p> <p>1- معرفة الطالبات بمصادر اطعمة المختلفة وكيفية اختيارها وطرق تخزينها والمحافظة عليها لأطول مدة ممكنة.</p> <p>2- التعرف على القيمة الغذائية كالأطعمة والوصايا المتكاملة والتغذية السليمة وعلاقتها بالصحة</p> <p>3- تعليم الطالبات كيفية اعداد وجبات غذائية متوازنة</p> <p>4- اعداد طالبات خريجات قادرات ومتمكنات في مجال الغذاء والتغذية لان يكن امهات المستقبل وكذلك لتمكينهن في العمل بمجالات مختلفة كالمستشفيات او في مجال السياحة او في مهنة التدريس</p>

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية

الامتحان والتقارير

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2	لتتعرف الطالبة على	التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة وربط هذه المفردات مع المعلومات السابقة من السنة الاولى .	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
2	2	=	القياس ،قياس اوزان المواد الجافة والسائلة ،تطبيق وصفة	=	=
3	2	=	الفواكه والخضراوات ، طرق طبخها ، كيفية المحافظة على قيمتها الغذائية ، تأثير الحوامض والقاعدة على اللون والطعم وتركيب بعض الاطباق الغذائية من الخضراوات كالتبولة والدولمة	=	=
4	2	=	السلطات ، تحضير انواع	=	=

		مختلفة مع تحضير أنواع الصلصات (الصلصة الفرنسية والمايونيز)			
=	=	الحليب ، تطبيق بعض الطبخات التي يدخل فيه واستعماله كمشروب واختيار الطريقة الصحيحة لغليه والاستفادة من المواد الغذائية لاقصر درجة.	=	2	5
=	=	البيض ، تحضير البيض بالقشرة ) السلق الكامل وعلى النصف ( استعماله كعامل مثخن ) كما في ( الكاستر ) تعيين اثر نوع ونسبة المواد على الكاستر.	=	2	6
=	=	تعيين اثر الحرارة والوقت على الكاستر المطبوخ .	=	2	7
=	=	استعمال البيض في الاطباق	=	2	8

		الغذائية مع الاستفادة من خاصية خفق البيض ونفاشيته .			
=	=	الشربت ، عمل شربت برتقال وكيفية حفظه لمدة طويلة .	=	2	9
=	=	الدهون ، استعمالاتها في المطبخ ، ملانمة انواع الدهن للقلي ، درجة حرارة القلي الملانمة.	=	2	10
=	=	تطبيق بعض الوصفات على القلي بالدهن الغزير والدهن القليل .	=	2	11
=	=	استعمال الدهن في تحضير بعض المحاليل المستحلبة الدائمة والمؤقتة كالمايونيز والصلصة الفرنسية .	=	2	12
=	=	اللحم ، تطبيق طرق تحضير اللحم	=	2	13
=	=	تحضير وصفات مختلفة من اللحم.	=	2	14
=	=	امتحان نهاية الفصل	=	2	15

=	=	السكريات عمل بعض الجوكليت البيسط.	=	2	16
=	=	النشويات ، التعرف عليها واستخداماتها. استعمال النشا كعامل مثخن لبعض الاطباق .	=	2	17
=	=	تأثير الحامض والسكر على تثخين مزيج النشا	=	2	18
=	=	الطحين ، الحبوب والخبز	=	2	19
=	=	تحضير كرات الكلوئين لانواع مختلفة من الطحين مع بعض الوصفات .	=	2	20
=	=	العوامل المنفشة ، استعمال بخار الماء كعامل منفش ، استعمال ثاني اوكسيد الكاربون كعامل منفش .	=	2	21
=	=	استعمال الصودا مع الحوامض من الاغذية كعامل منفش ، اعطاء بعض الصفات لكل حالة .	=	2	22

=	=	العجائن والفطائر ، امثلة على انواع العجائن السائلة .	=	2	23
=	=	البسكويت والعوامل المؤثرة فيه ، عمل نماذج من البسكت.	=	2	24
=	=	الكيك بنوعيه الدهني والخالي من الدهن	=	2	25
=	=	التبسيصة ، انواعها ، عمل زينة تلبسيصة لنماذج مختلفة.	=	2	26
=	=	عمل حشوات الكيك والمعجنات وانواعها المختلفة	=	2	27
=	=	الطعوم والنكهات الطبيعية والصناعية واصلها ودورها في تحضير الاغذية.	=	2	28
=	=	المشروبات على اختلاف انواعها ، تفاصيل عن الشاي والقهوة والكاكاو وكيفية عملها	=	2	29

		بالطريقة الصحيحة			
=	=	امتحان الفصل الثاني	=	2	30

<b>11. تقييم المقرر</b>	
توزيع الدرجة كالتالي 15 درجة امتحان عملي +35 درجة امتحان نظري شهري ويومي للفصل الاول و15 درجة امتحان عملي +35 امتحان نظري شهري ويومي للفصل الثاني ، 50 درجة للامتحان النهائي	
<b>12. مصادر التعلم والتدريس</b>	
لا يوجد	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
<p>1-دليل الطبخ والتغذية 2006، تاليف نزيهة اديب .</p> <p>2-الطهو التجريبي .2008 تاليف د.ايمن سليمان</p> <p>3-On cooking. 2007.Sarah R.Labensky, Alan M.Hause</p>	المراجع الرئيسية (المصادر)
<p><b>1-The journal of Nutrition .published Monthly by the American institute of Nutrition .</b></p> <p><b>2-Food and Nutrition Bulletin.3.United Nations .University Press.</b></p> <p><b>3-British journal of Nutrition. Published on Behalf of the Nutrition Society by Publishing.</b></p>	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)

<p>1-نبات الخردل وفوائده التغذوية والعلاجية وكمادة حافظة</p> <p>2-اهمية وجود الكاتكين والكافانين في الشاي الاخضر</p> <p>3-ثمرة جوز الهند فوائدها واستعمالاتها في المعجنات</p>	
<p><a href="https://www.almrsal.com">https://www.almrsal.com</a></p> <p><a href="https://cookpad.com">https://cookpad.com</a></p> <p><a href="http://www.manalonline.com">www.manalonline.com</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>

#### نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
تحضير الاغذية
2. رمز المقرر
214HEFR

3. الفصل / السنة	
سنوي	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024\10\24	
5. أشكال الحضور المتاحة	
حضوري	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
60 ساعة سنويا / 2 ساعة اسبوعيا ( نظري )	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم:م.مها محمد نافع علي      الأيميل: <a href="mailto:maha.mohammednafi@coeduw.uobaghdad.edu.iq">maha.mohammednafi@coeduw.uobaghdad.edu.iq</a>	
8. اهداف المقرر	
	<p>اهداف المادة الدراسية</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• معرفة الطالبات بمصادر اطعمة المختلفة وفصول ظهورها وكيفية اختيارها وطرق تخزينها والمحافظة عليها لأطول مدة ممكنة.</li> <li>• التعرف على القيمة الغذائية كالأطعمة والوصايا المتكاملة والتغذية السليمة وعلاقتها بالصحة</li> <li>• تعليم الطالبات كيفية اعداد وجبات غذائية متوازنة</li> <li>• تطوير مهارات الطالبات في مجال الغذاء والتغذية لاعداد الطعام العام</li> <li>• اعداد طالبات خريجات قادرات ومتمكنات في مجال الغذاء والتغذية لان يكن امهات المستقبل وكذلك لتمكينهن في العمل بمجالات مختلفة كالمستشفيات او في مجال السياحة او في مهنة التدريس</li> </ul>
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
	المحاضرة والمناقشة

## 10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طري قة التق ييم
1	2	لنتعرف الطالبة على	التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة وربط هذه المفردات مع المعلومات السابقة من السنة الاولى .	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
2	2	تعريف الغذاء وعلاقته بالمجاميع الغذائية	الغذاء تعريف كامل وعلاقته بالمجاميع الغذائية الرئيسية الخطط الغذائية للعائلة، العوامل التي تؤثر على كمية المعادن والفيتامينات ، تأثير العامل الوراثي ، الاصنف ، الوراثة .	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=
3	2	اهداف دراسة الطعام	اهداف دراسة الطعام ،حفظ الطعام من الجراثيم المرضية، تسمم الطعام	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	=

=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	التفاعلات الغذائية (ظاهرة الانتشار في الطعام، انواع تبلور الماء والسكر	التفاعلات الغذائية	2	4
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	الفواكه والخضروات، دور الفواكه والخضراوات في الخطط الغذائية للعائلة ، العوامل التي تؤثر على كمية المعادن، والفيتامينات، تاثير العامل الوراثي ، الصنف، الوراثة	الفواكه والخضروات	2	5
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	الاختلاف في ظروف وعوامل النمو، المعاملات التي تجري عليها منذ حصادها ولحين عرضها في السوق	الاختلاف في ظروف وعوامل النمو	2	6
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	البروتينات ، الكربوهيدرات والدهون في الفواكه والخضراوات ، القيمة الغذائية	العناصر الغذائية في الفواكه والخضروات	2	7

		للفواكه والخضراوات المصنعة، تحضير الفواكه والخضراوات للمحافظة على قيمتها الغذائية			
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	طبخ الفواكه والخضراوات والتغيرات التي تطرا على اللون ، الطعم ، التركيب اثناء الطبخ ، طرق طبخ الخضراوات والفواكه	طبخ الخضروات والفواكه وطبخ الخضروات والفواكه	2	8
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	السلطة ، تحضير مكونات السلطة وكيفية المحافظة على طراوتها.	السلطة وانواعها	2	9
=	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	الصلصات المستعملة وانواعها ، كيفية عمل المايونيز والصلصة الفرنسية ، القيم الغذائية لانواع السلطات	الصلصات المستعملة	2	10
=	طريقة الشرح	الدهون ، تكوينها ،	الدهون وانواعها	2	11

	المحاضرات واللقاء	خواصها، الحوامض الشحمية الاساسية ، واهميتها ، العوامل المستحلبة.			
=	طريقة الشرح واللقاء المحاضرات	الليبيدات ، بعض تفاعلات الدهن ، اهمية الدهن في الغذاء وتأثير الحرارة على الدهن حسب انواعها	الليبيدات .. تفاعلات الدهون	2	12
=	طريقة الشرح واللقاء المحاضرات	الحليب ومنتجاته ، اهميته،مكون اته ، القيمة الغذائية،انواع الحليب ،تأثير الحرارة في الحليب	الحليب ومنتجاته	2	13
=	طريقة الشرح واللقاء المحاضرات	تخثر الحليب (بالحامض،الا نزيم ، الحرارة)الاس تعمالات الخاصة للحليب في تحضير الاغذية	تخثر الحليب	2	14
=	طريقة الشرح واللقاء المحاضرات	الكريم ، الجبن ،الزبد ،مكونات كل منها ،كيفية ، صنع الجبن ، البروتينات )	تصنيع الكريم والجبن	2	15

		اللحم ، الدجاج والبيض) تركيب البروتين ، اهميته ، تأثير الحرارة عليه			
=	=	امتحان الفصل الاول		2	16
=	=	البيض ، اهميته، قيمته الغذائية، تركيبه، التغيرات التي تطرأ على البيض اثناء خزنه، اهمية البيض في إعداد وتحضير بعض الاطعمة وان يكون عامل استحلاب او عامل مثخن..الخ.	البيض واهميته الغذائية	2	17
=	=	اللحوم، انواعها ، الحمراء ونسبة الدهن والبروتين فيها واكثر طرق الطبخ في بعض خصائص الناتج سواء استعمل بصورة رئيسية او جزئية.	اللحوم وانواعها	2	18
=	=	البيضاء كالدواجن والاسماك، مراحل طهيها والصفات النوعية والحسية والتركيب	اللحوم البيضاء	2	19

		للنتاج الغذائي، البقوليات والمكسرات، اهميتها، قيمتها الغذائية.			
=	=	النشويات، دورها في تحضير الغذاء وخصائص المنتوج النهائي.	لنشويات	2	20
=	=	السكريات، انواعها المختلفة ومصادرها الغذائية اثرها في تحضير الأطعمة المختلفة.	السكريات	2	21
=	=	الطحين، أنواعه ودوره في إعداد الخبز حسب نوع الحنطة المستخرج منها وخصائصه في صفات النتاج.	الطحين وانواعه	2	22
=	=	الكيك والعوامل المؤثرة فيه.	الكيك والعوامل المؤثرة فيه	2	23
=	=	البسكويت والعوامل المؤثرة فيه.	البسكويت	2	24

=	=	العجائن بانواعها والعوامل المؤثرة فيها.	العجائن وانواعها	2	25
=	=	العوامل المنفشة ، انواعها ، مصادرها ، اهميتها.	العوامل المنفشة	2	26
=	=	المشروبات على اختلاف انواعها ، تفاصيل عن الشاي والقهوة والكاكاو والفروق الاساسية فيما بينها من حيث احتوائها على المواد المنبهة مثلا.. الخ.	المشروبات انواعها	2	27
=	=	الطعوم والنكهات الطبيعية والصناعية واصلها ودورها في تحضير الاغذية.	الطعوم والنكهات الطبيعية	2	28
=	=	الاسبوع الثامن والعشرون: تلييسات الكيك وانواعها المختلفة، وحشوات الكيك والمعجنات وانواعها المختلفة.	الكيك ، تلييسات الكيك	2	29
=	=		امتحان الفصل الثاني	2	30

<b>11. تقييم المقرر</b>
توزيع الدرجة كالتالي 35 درجة امتحان نظري +15 درجة امتحان عملي شهري ويومي للفصل الاول و35 درجة امتحان نظري +15 امتحان عملي شهري ويومي للفصل الثاني ، 50 درجة للامتحان النهائي
<b>12. مصادر التعلم والتدريس</b>

<p>محاضرات تم اعدادها من قبل الاساتذة</p>	<p>الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)</p>
<p>1-دليل الطبخ والتغذية 2006، تأليف نزيهة اديب . 2-الطهو التجريبي .2008 تأليف د.ايمن سليمان  3- On cooking. 2007.Sarah R.Labensky, 3Alan M.Hause 4- كتاب فن الطبخ ((culinary art)(كتاب منال العالم)</p>	<p>المراجع الرئيسية (المصادر)</p>
<p>الاغذية -مكوناتها - اعدادها-تقييمها.2012 تأليف د. سهير فؤاد نور.  1- The journal of Nutrition .published Monthly . by the American institute of Nutrition  2- Food and Nutrition Bulletin.3.United Nations ..University Press  3- British journal of Nutrition. Published on .Behalf of the Nutrition Society by Publishing  1-نبات الخردل وفوائده التغذوية والعلاجية وكمادة حافظة 2-اهمية وجود الكاتكين والكافانين في الشاي الاخضر 3-ثمرة جوز الهند فوائدها واستعمالاتها في المعجنات</p>	<p>الكتب والمراجع السائدة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)</p> <p>الكتب</p> <p>المجلات</p> <p>التقارير</p>
<p><a href="https://al-maktaba.org/book/8340/12">https://al-maktaba.org/book/8340/12</a> <a href="http://www.atbaki.com">www.atbaki.com</a> <a href="https://www.fatafeat.com">https://www.fatafeat.com</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>



نموذج وصف المقرر

12. اسم المقرر:	
كيمياء الاغذية (عملي)	
13. رمز المقرر:	
219 HE CBF / CBF	
14. الفصل / السنة:	
سنوي	
15. تاريخ إعداد هذا الوصف	
25/10/2024	
16. أشكال الحضور المتاحة:	
حضوري فقط	
17. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
60 ساعة سنوياً. 2 ساعة اسبوعياً	
18. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا اكثر من اسم يذكر)	
ا.م. وداد فاضل عباس : <a href="mailto:wid.nut82@coeduw.uobaghdag.edu.iq">wid.nut82@coeduw.uobaghdag.edu.iq</a>	
ا.م. علياء سعد عبد الرحمن: <a href="mailto:Aliaasad80@coeduw.uobaghdad.edu.iq">Aliaasad80@coeduw.uobaghdad.edu.iq</a>	
م.د. ونأم عبد الواحد:	
19. اهداف المقرر	
	<p>8- يهدف الى توضيح كيفية مساهمة العناصر الغذائية في جودة الغذاء ودور واهمية الماء في الغذاء.</p> <p>9- دراسة النظم الغروية المختلفة في الاغذية.</p> <p>10- شرح التركيب الكيميائي للكربوهيدرات والليبيدات والبروتينات.</p> <p>11- التعرف على الانزيمات واقسامها وخواصها.</p> <p>12- دور الفيتامينات والاملاح المعدنية في الغذاء على صحة الانسان .</p> <p>13- اجراء التجارب المختبرية</p>
20. استراتيجيات التعليم والتعلم	

الاستراتيجية	9- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي
	10- الشرح والتوضيح
	11- استراتيجيات التعليم العصف الذهني.

## 21. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 ساعة		تقدير الرطوبة في عينة غذائية	الشرح	الامتحانات
2	2 ساعة	1- اكتساب	تحضير المحاليل الملحية والسكرية	والقاء	
3	2 ساعة	الطالبة	الكاربوهيدرات واختبارات الكشف عنها	المحاضرات	الأسبوعية
4	2 ساعة		اختبار فهلنك وبنديت	ات	والشهرية
5	2 ساعة	القدرة	امتحان فصلي	2- كتابة	واليومية
6	2 ساعة	على	اختبار مولش وترومر	تقرير عن	التحريرية
7	2 ساعة	تسمية	اختبار سلفانوف	كل تجربة	وامتحان
8	2 ساعة		اختبار بارفويد		نهاية
9	2 ساعة	وتقسيم	اختبار الاوزازون		السنة.
10	2 ساعة	مركبات	اختبار اليود		
11	2 ساعة		امتحان فصلي		
12	2 ساعة	الغذاء	خلات النحاس		
13	2 ساعة	واجراء	الدهون واختبارات الكشف عنها		
14	2 ساعة	التجارب	اختبار اليود للدهون		
15	2 ساعة	المختبري	اختبار الاكروولين		
16	2 ساعة	ة	عطلة نصف السنة		
17	2 ساعة		اختبار تكوين الصابون		
18	2 ساعة		اختبار سالكوفسكي ولييرمان		
19	2 ساعة	2- اكساب	البروتينات والبناء الجزيئي لها		
20	2 ساعة	الطالبات	كشف بايوربيت والزانتوبروتيك		
21	2 ساعة		كشف الننهيدرين وميلون		
22	2 ساعة	القدرة على	كشف الكبريت الغير مستقر قلويا		
23	2 ساعة	عرض	امتحان فصلي		
24	2 ساعة	النتائج	ترسيب البروتينات بالتمليح		
			الانزيمات		
			الانزيمات المعوية (الببسين والرنين)		
			تأثير الحرارة على التفاعل الانزيمي		

		تأثير الاس الهيدروجيني على التفاعل الانزيمي تأثير تركيز الانزيم على مادة التفاعل وسرعة امتحان فصلي	ومناقشتها بطرق علمية	2ساعة 2ساعة 2ساعة 2ساعة 2ساعة 2ساعة	25 26 27 28 29 30
<b>22. تقييم المقرر</b>					
توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة للامتحانات النهائية					
<b>23. مصادر التعلم والتدريس</b>					
2- كيمياء الاغذية 1981 تأليف باسل دلالي وكامل الركابي 3- كيمياء الاغذية 1983 ترجمة عادل جورج وعلاء يحيى		الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )			
كتاب (التغذية العلاجية) تأليف عصام بن حسن حسين عويضة (2015) م الملك فهد الوطنية للنشر/ السعودية اساسيات كيمياء الاغذية ، تأليف ديمان ، ترجمة ، ا.د. حنفي العزيز هاشم ، ا.د. احمد عبد المنعم عسكر، مراجعة ا.د. مصطفى نوفل ، الدار العربية للنشر والتوزيع.		المراجع الرئيسية ( المصادر)			
1- Biochemistry (1996) peter siska . 2--Journal of food Science		الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.... )			

<p>1- Biochem.notes- 31.pptx</p> <p>2-<a href="https://old.uqu.edu.sa">https://old: uqu .edu.sa</a></p> <p>3-<a href="https://www.researchgate.net/">https://www.researchgate.net/</a></p> <p><a href="https://ijs.uobaghdad.edu.iq/index.php/eijs/index">https://ijs.uobaghdad.edu.iq/index.php/eijs/index</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت</p>

## نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر / علم النفس التربوي	
2. رمز المقرر / علم النفس التربوي	
3. الفصل / السنة / 2024-2025	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف 2024/10/22	
5. أشكال الحضور المتاحة	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
(60) ساعة	(4) وحدات
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د. انتصار كمال قاسم	الأيمل: dr.intasar@coeduw.uo Baghdad.edu.iq
8. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	1- تعريف الطالبات بمعنى علم النفس التربوي وأهميته بين مختلف فروع علم النفس الأخرى 2- تحديد الأهداف التربوية وتصنيفها ودورها في العملية التعليمية .

3- تبصير الطلبة بالنمو الانساني من حيث الأسس التي تقوم عليها عملية النمو ومراحل النمو وجوانبها (المعرفية – اللغوية الوجدانية – الأخلاقية – الحسية – الحركية) فضلاً عن السلوك والاتجاهات والانفعالات والدوافع .
4- تعريف الطالبات بأهمية التعلم وشروطه ونظرياته والاسس النفسية التي تقوم عليها عملية التعلم والفروق الفردية والتطبيقات التربوية لنظرية التعلم .

### 9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية	4- العصف الذهني
	5- التغذية الراجعة
	6- المناقشة والحوار العلمي المفتوح

### 10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاسبوع الاول	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	مقدمة في علم النفس (التطور التاريخي لعلم النفس ، علم النفس في التراث الاسلامي ، طبيعة علم النفس واهميته ، اهدافه ومجالاته ، مدارس علم النفس ، فروع علم النفس .	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثاني	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	السلوك والعوامل المؤثرة فيه (تعريف السلوك) العوامل المؤثرة في السلوك ، العملية التعليمية وعلم النفس التربوي ، طرق البحث في علم النفس وعلم النفس التربوي	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الثالث	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	التعلم والتعليم وخصائصهما .	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان
الاسبوع الرابع	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة على	الانتباه والادراك الحسي . معنى الانتباه، العوامل المؤثرة في الانتباه ، الادراك الحسي،	مناقشة والقاء محاضرة	الامتحان

		معنى الاحساس والادراك , انواع الاحساسات , العوامل المؤثرة في الاحساس والادراك , تفسير عملية الانتباه .			
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	الدافعية في التعلم , أهمية دراسة الدافعية , طبيعة الدافعية , الوظائف التعليمية للدافعية , الدوافع الداخلية والدوافع الخارجية, استراتيجية استثارة دافعية الطلبة نحو التعلم .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع الخامس
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	عملية التذكر والنسيان, التذكر والنسيان, انواع التذكر , (الذاكرة الحسية الذاكرة قصيرة المدى الذاكرة طويلة المدى), العوامل المؤثرة في عملية التذكر والنسيان, سبل تحسين عملية التذكر , تفسير النسيان (اسبابه) , اسباب معالجة المعلومات .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع السادس
		امتحان			الاسبوع السابع
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	انتقال اثر التعلم , اهمية دراسة انتقال اثر التعلم, كيفية الاستفادة من عملية الانتقال في عملية التعليم والتعلم .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع الثامن

الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	التغذية الراجعة مفهوم الراجعة, اهمية دراسة التغذية الراجعة, انواع التغذية الراجعة, تطبيقات التغذية الراجعة .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع التاسع
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	التفكير ,معنى التفكير ,انواع التفكير ,سبل استثارة التفكير وتنمية , مستويات التفكير .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع العاشر
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	نظريات التعلم ,النظريات الارتباطية وتطبيقاتها التربوية (بافلوف , سكنر) , (المفاهيم الاساسية والتطبيقات التربوية), نظرية الاستبصار (كوهلر, كوفكا ,فرتيمر), (المفاهيم الاساسية والتطبيقات التربوية) , نظرية التعلم بالملاحظة (البرت بندورا) , (المفاهيم الاساسية والتطبيقات التربوية) .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع الحادي عشر
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	تعلم المفاهيم ,اهميته, طبيعته , تعميم المفهوم, تعلم المفهوم .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع الثاني عشر
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	الفروق الفردية, معناها, تأثيراتها في التعلم ,كيفية مراعاتها في التدريس ,الفروق الفردية في اساليب التعلم	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع الثالث عشر

		الفروق الفردية في اساليب التفكير, السيطرة الدماغية .			
الامتحان	مناقشة والقاء محاضرة	الانفعالات مفهوم الانفعالات ,العوامل المؤثرة ,تفسير الانفعال .	تتعرف الطالبة على	2ساعة نظري	الاسبوع الرابع عشر
		امتحان نهاية الفصل			الاسبوع الخامس عشر

<b>11. تقييم المقرر</b>	
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب مثل التحضير اليومي والامتحانات اليومية والشفوية والشهرية والتحريرية والتقارير... الخ	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- استخدام السبورة الذكية كوسيلة تعليمية وعرض البوربوينت لجميع موضوعات المقرر الدراسي، الابحاث والدراسات الحديثة التي تعمق فهم الطالب لمحتوى المقرر الدراسي .</li> <li>- اضافة مفردات تتناسب مع معطيات الوضع الراهن .</li> <li>- تحديث للمقرر الدراسي بما هو جديد في العملية التعليمية .</li> </ul>	
<b>12. مصادر التعلم والتدريس</b>	
لا يوجد	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
<p>1- توق محي الدين وعبد الرحمن عدس ،(1983). اساسيات علم النفس التربوي .</p> <p>2- اسماعيل ابراهيم علي ، وسام توفيق المشهداني ،(2014). اساليب التعلم والتفكير ، ط1، دار قنديل للطباعة والنشر والتوزيع ، عمان ، الاردن.</p> <p>3- عماد عبد الرحيم الزغلول ،(2003). نظريات التعلم ، دار الشروق للنشر والتوزيع ، عمان ، الاردن.</p> <p>4- نشواتي ، عبد الحميد ،(2019). علم النفس التربوي ، دار الفرقان للطباعة</p>	المراجع الرئيسية (المصادر)

<p>-2 وسائل جمع المعلومات . -2 التوجيه التربوي .</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)</p>
<p>-1 مجلة العلوم النفسية والتربوية . <b>Journal of Educational&amp;Psychological Sciences</b> -2 مجلة علم النفس العلمية . <a href="http://drasat.net/psycholog">http://drasat.net/psycholog</a> -3 المجلة المصرية للدراسات النفسية . <a href="http://www.studybachelor.com">www.studybachelor.com</a> -4 <a href="http://www.albwaba.com">www.albwaba.com</a> -5 <a href="http://www.altibbi.com">www.altibbi.com</a> -6</p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>

.2



## نموذج وصف المقرر

13. اسم المقرر:	
علاقات عائلية	
14. رمز المقرر:	
332 HEFR	
15. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
16. تاريخ إعداد هذا الوصف: 25/ 10/ 2024	
17. أشكال الحضور المتاحة:	
حضوري فقط	
18. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
60 ساعة سنوياً. 2 ساعة اسبوعياً ( نظري)	
19. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د. عفراء إبراهيم خليل الأيميل : <a href="mailto:ibrahimafraa@coeduw.uobaghdad.edu.iq">ibrahimafraa@coeduw.uobaghdad.edu.iq</a>	
20. اهداف المقرر	
4- دراسة العلاقات العائلية واهمية تعرف الأدوار لكل فرد في العائلة.	
5- شرح معنى المشكلات التي قد تصادف العائلة (العنف الاسري- الإهمال الاسري..الخ)	
3 - توضيح أهم الأفكار الحديثة في تنظيم العائلة	
21. استراتيجيات التعليم والتعلم	
4- استراتيجية التعليم العصف الذهني.	الاستراتيجية
5- الشرح والتوضيح	
6- طريقة المحاضرة	
22. بنية المقرر	

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	2 ساعة		التطور التاريخي للعائلة	شرح المادة	الامتحانات
2	2 ساعة	1-اكتساب	استعراض لاهم المفكرين و العلماء	العلمية من	الأسبوعية
3	2 ساعة	الطلبة مهارة	تناولوا العائلة والزوج	خلال اللقاء	والشهرية
4	2 ساعة	تحليل لاهم	دراسة العلاقات العائلية وتعريفها	المحاضرات.	واليومية
5	2 ساعة	الآراء والنظريات	انواع العلاقات الاجتماعية	2- كتابة	والتحريرية
6	2 ساعة	في تكوين ونشوء	المنظمات العائلية وصورها	التقارير	وامتحان
7	2 ساعة	العائلة	(العائلة المركبة والنواة)	العلمية عن	نهاية السنة.
8	2 ساعة	2-اطلاع	العوامل التي ساهمت في عملية	المادة تتناول	
9	2 ساعة	واكتساب	التغير العائلي (العوامل التاريخية	اهم	
10	2 ساعة	الطالبات على	والحديثه )	المفردات	
11	2 ساعة	أهمية التعرف	العلاقات العائلية وطبيعتها		
12	2 ساعة	على اهم	النظريات التي فسرت العلاقات		
13	2 ساعة	المشكلات	الاجتماعية.		
14	2 ساعة	العائلية	تطور ونمو العلاقات الاجتماعية		
15	2 ساعة		العائلية		
16	2 ساعة		التكيف (انواع التكيف) التكيف		
17	2 ساعة		الاجتماعي، الاقتصادي، الثقافي		
18	2 ساعة		امتحان شهري للفصل الاول		
19	2 ساعة		كيان العائلة العراقية		
19	2 ساعة		صور العائلة العراقية		
20	2 ساعة		اثر التصنيع والتحضر في تغير كيان		
21	2 ساعة		العائلة		
22	2 ساعة		الخدمات والرعاية الاجتماعية		
23	2 ساعة		اختيار شريك الحياة		
24	2 ساعة		اختيار شريك الحياة في المجتمعات		
25	2 ساعة		المختلفة		
26	2 ساعة		الزواج مفهومه		
27	2 ساعة		صور الزواج		
28	2 ساعة		مقومات الزواج الناجح		
29	2 ساعة		مناقشة تقارير الطالبات (بتعرف على		
30	2 ساعة		وتقاليد الزواج في المجتمعات المختلفة)		
	2 ساعة		مناقشة التقارير		
			امتحان شهري للفصل الثاني		
			تنظيم الزواج والطلاق في العراق		
			صور من المشكلات العائلية		
			التفكك العائلي		
			الصراع بين الوالدين والابناء		

	الطلاق			
	العوامل المؤدية للطلاق			
<b>23. تقييم المقرر</b>				
توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة لامتحانات النهائية				
<b>24. مصادر التعلم والتدريس</b>				
		الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت )		
<p>علم اجتماع العائلة /تأليف مليحة عوني القيصر / صبيح عبد المنعم احمد/ بغداد/ 1984</p> <p>- العنف الاسري -مظاهره-اسبابه-علاجه , احلام حمود الطيري , 2015</p> <p>- العنف الاسري واثره على الاسرة و المجتمع في الجزائر , كمال بو علاق , 2017</p> <p>- انعكاس الوضع الحالي على العلاقات الاسرية ,ايمان عبد الوهاب موسى , 2007</p>		المراجع الرئيسية ( المصادر)		
<p>مصطفى الخشاب /دراسات في الاجتماع العائلي/القاهرة مطبعة لجنة البيان</p> <p>سناء الخولي /الاسرة في عالم متغير/الهيئة المصرية العامة للكتاب</p> <p>التقارير</p> <p>1-الخلافات الزوجية وتأثيرها على سلوك الابناء.</p> <p>2-دور الوالدين في تحديد مستقبل الابناء من خلال التوجيه.</p> <p>3-الاعاقة والعلاج الاسري</p>		الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.... )		
<p><a href="http://www.google.iq/amp/s/3a2elaty.com">www.google.iq/amp/s/3a2elaty.com</a></p> <p><a href="https://esoftskills.com/ar/%D8%A7%D9%84%D8%B9%D9%84%D8%A7%D9%82%D8%A7%D8%AA-D8%A7%D9%84%D8%B9%D8%A7%D8%A6%D9%84%D9%8A%D8%A9">tps://esoftskills.com/ar/%D8%A7%D9%84%D8%B9%D9%84%D8%A7%D9%82%D8%A7%D8%AA-D8%A7%D9%84%D8%B9%D8%A7%D8%A6%D9%84%D9%8A%D8%A9</a></p> <p><a href="https://www.alukah.net/social/0/14908%D8%A7%D9%84%D8%B9%D9%84">tps://www.alukah.net/social/0/14908%D8%A7%D9%84%D8%B9%D9%84</a></p>		المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت		

[%D8%A7%D9%82%D8%A7%D8%AA-  
D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%B3%  
D8%B1%D9%8A%D8%A9-  
%D9%81%D9%8A-  
%D8%B9%D8%B5%D8%B1-  
D8%A7%D9%84%D8%A5%D9%86%  
/D8%AA%D8%B1%D9%86%D8%AA](#)

.4

24. اسم المقرر:	
المنسوجات	
25. رمز المقرر:	
HE T 330	
26. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
27. تاريخ إعداد هذا الوصف 2024\10\25	
28. أشكال الحضور المتاحة:	
حضورى فقط	
29. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
60 ساعة سنوياً، 2 ساعة اسبوعياً	
30. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا اكثر من اسم يذكر )	
أ. بشرى فاضل صالح	
31. اهداف المقرر	
	<p>الإلمام بأنواع المنسوجات ومواصفاتها 0والعوامل المؤثرة فيه كمصدر الشعيرة وطريقة صنع الخيط والعمليات النهائية ومدى تأثيرها في النسيج وبهذه المعلومات تتكهن بما يحدث عند الخياطة وفي أثناء استعماله وغسله وكيفية هذا بالنسبة لأهمية المنسوجات عامة والسجاد خاصة لما فيه من تشغيل للأيدي العاملة وإحياء التراث الوطني والاقتصاد الوطني والاقتصاد القومي في هذا القطر 0</p>
32. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	<p>12- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي 13- الشرح والتوضيح 14- استراتيجية التعليم العصف الذهني</p>

## 11. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
4-1	1 نظري	تتعرف الطالبة على	1- الهدف من دراسة المنسوجات 2- نبذة تاريخية عن المنسوجات 3- الالياف في المنسوجات 4- تعريفات اولية لبعض المصطلحات	الشرح المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	الاختبارات النظرية والاختبارات العملية
8-5	1 نظري +	تتعرف الطالبة على	1- خيط النسيج 2- انواع الخيوط 3- طرق صنع الاقمشة 4- العوامل التي تؤثر على قوة القماش	الشرح	الاختبارات النظرية
12-9	1 نظري +	تتعرف الطالبة على	1- النسيج البسيط 2- تنويعات النسيج البسيط 3-النسيج المائل 4-نسيج الساتن والساتين	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	والاختبارات العملية
16-13	1 نظري +	تتعرف الطالبة على	1- الانسجة المعقدة(الجاكارد ,الدوبي )	الشرح	الاختبارات النظرية

		<p>2- الانسجة المعقدة (اللينو, المخمل ) الاقمشة المحاكة</p> <p>3- صناعة السجاد (نبذة تاريخية عن صناعة وأنواع السجاد )</p>			
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	<p>1- الصوف وخواصه</p> <p>2- الالياف التي تصنف مع الصوف</p> <p>3- الحرير-انواعه ,خواصه</p> <p>4- امتحان</p>	تعرف الطالبة على	1 نظري +	20-17
الاختبارات النظرية	الشرح	<p>1- القطن - زراعته ,اصنافه, خواصه</p> <p>2- الكتان- زراعته , اصنافه , خواصه</p> <p>3- الاسبستوس -مصدره خواصه</p>	تعرف الطالبة على	1 نظري +	24-21
الاختبارات النظرية	الشرح	<p>1- تلوين الأقمشة (الصباغة, الطباعة)</p>	تعرف الطالبة على	1 نظري +	28-25

		<p>2- العمليات النهائية</p> <p>3- السجاد الحديث (الالياف)</p> <p>العقد, التصاميم --</p> <p>-- الخ )</p> <p>4- الاصباغ</p> <p>المستعملة في صناعة السجاد قديما وحديثا</p>			
والاختبارات العملية	المشاركة الفعلية للطالبات بالجانب العملي	<p>1- تطبيقات عملية لطرق صنع الاقمشة</p> <p>تطبيقات</p> <p>عملية لانواع عقد السجاد</p> <p>3- امتحان</p>	تعرف الطالبة على	1 نظري + 2 عملي	29-30

### 33. تقييم المقرر

توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة للامتحانات النهائية

### 34. مصادر التعلم والتدريس

كتاب المنسوجات \ تاليف أمل نجار \ 1990	الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )
<p>1- كتاب تكنولوجيا الياف الشعيرات النسيجية</p> <p>2- مواقع الشبكة المعلوماتية0(المواقع الأكاديمية والعلمية)</p> <p>3- متابعة احدث الإصدارات الخاصة بالمنسوجات</p>	المراجع الرئيسية ( المصادر )

<p>1- تقارير عن احدث التقنيات في المنسوجات</p> <p>2- اعمال يدوية بطرق صنع الاقمشة ( نسيج , حياكة , سنارة.... الخ</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.... )</p>
<p><a href="https://www.researchgate.net/">1-https://www.researchgate.net/</a></p> <p><a href="#">2- Chinese craftsmen</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت</p>

.5

35. اسم المقرر:	
تغذية تغذية طفل	
36. رمز المقرر:	
328HECN	
37. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
38. تاريخ إعداد هذا الوصف 19/10/2024	
39. أشكال الحضور المتاحة:	
حضور فقط	
40. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
30 ساعة نظري /60 ساعة عملي	
41. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا اكثر من اسم يذكر)	
ا.م. نادية حسين منخي	
42. اهداف المقرر	
1-التعريف على أهمية مرحلة الحمل والإرضاع والطفولة منذ الولادة لغاية نهاية مرحلة المراهقة المبكرة	
1- التعرف على مراحل النمو والتطور بشكل سليم خلال مراحل الحمل والارضاع والطفولة	
2- التعرف على المشاكل الغذائية التي تواجه الحامل والمرضع والطفل	
3- التعرف على كيفية الاستفادة من المعلومات التغذوية لتخطيط البرامج الغذائية المتوازنة	
43. استراتيجيات التعليم والتعلم	
1-استراتيجيات التعليم تخطيط المفهوم التعاوني 2-استراتيجيات التعليم العصف الذهني 3-استراتيجيات سلسلة الملاحظات	الاستراتيجية
10- بنية المقرر نظري	

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / أو الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الأول	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة	التعرف على مفردات المنهج واعطاء مقدمة مختصرة عن اساسيات في تغذية الطفل وربطها مع مادة اسس التغذية للإنسان بالعام الماضي	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثاني	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة	الحمل والتغيرات الفسيولوجية التي تحدث خلاله	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثالث	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة	المتطلبات الغذائية للحامل بصورة عامة	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الرابع	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة	مقارنة بين المتطلبات الغذائية للحامل وغير الحامل للتركيز على اهمية التغذية وعلاقتها بصحة الجنين	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الخامس	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة	الوصايا الغذائية خلال فترة الحمل ونماذج لوجبات غذائية مختلفة اثناء هذه الفترة	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
السادس	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة	سوء التغذية والحمل وتغذية الحامل المراهقة	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
السابع	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة	تغذية المرضع ومقارنتها مع تغذية الحامل	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثامن	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة	العوامل المؤثرة على حليب الام	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
التاسع	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة	اغذية المرضع والوصايا الغذائية للمرضع	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
العاشر	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة	تغذية الطفل خلال السنة الاولى من عمره وعلاقتها بمؤشرات النمو والتطور الحاصلة لديه	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الحادي عشر	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة	اهمية الرضاعة الطبيعية واهم الفروق بين الحليب الطبيعي والحليب الصناعي	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثاني عشر	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة	المقررات الغذائية للطفل الرضيع	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثالث عشر	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة	انواع اغذية الاطفال ونماذج لبرامج غذائية للطفل	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري
الرابع عشر	2 ساعة نظري	تتعرف الطالبة	تغذية الطفل الخديج والمشاكل الغذائية باطعام الرضيع	اللقاء المحاضرة	الامتحان النظري

الامتحان النظري	القائه المحاضرة	الخصائص التغذوية للطفل في مرحلة ما قبل سن المدرسة	تتعرف الطالبة	2 ساعة	الخامس عشر
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	العادات والمشاكل الغذائية للطفل سن ما قبل المدرسة	تتعرف الطالبة	2 ساعة نظري	السادس عشر
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	المتطلبات الغذائية للطفل سن قبل المدرسة	تتعرف الطالبة	2 ساعة نظري	السابع عشر
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	المناهج الغذائية وعلاقتها بالتخطيط الغذائي	تتعرف الطالبة	2 ساعة نظري	الثامن عشر
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	نماذج غذائية ووصايا غذائية للأطفال في سن المدرسة	تتعرف الطالبة	2 ساعة نظري	التاسع عشر
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	اهمية التغذية المدرسية	تتعرف الطالبة	2 ساعة نظري	العشرون
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	انواع المناهج الغذائية المدرسية وتجربة التغذية المدرسية	تتعرف الطالبة	2 ساعة نظري	الحادي والعشرون
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	علاقة تطورات النمو مع التغذية في مرحلة المراهقة المبكرة	تتعرف الطالبة	2 ساعة نظري	الثاني والعشرون
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	المقررات الغذائية للمراهقين الصغار	تتعرف الطالبة	2 ساعة نظري	الثالث والعشرون
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	التخطيط الغذائي في برامج تغذية المراهقين الصغار	تتعرف الطالبة	2 ساعة نظري	الرابع والعشرون
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	الاغذية السريعة التجهيز وأثرها في تغذية المراهقين الصغار	تتعرف الطالبة	2 ساعة نظري	الخامس والعشرون
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	تغذية المراهقين الصغار الرياضيين والاختلاف تغذية المراهقين الصغار لا يمارسون الالعاب الرياضيين	تتعرف الطالبة	2 ساعة نظري	السادس والعشرون
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	العادات الغذائية للمراهقين الصغار وتأثير الانظمة الاقتصادية والاجتماعية فيها	تتعرف الطالبة	2 ساعة نظري	السابع والعشرون
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	اهم المشاكل الغذائية في مرحلة الطفولة والمراهقة	تتعرف الطالبة	2 ساعة نظري	الثامن والعشرون
الامتحان النظري	القائه المحاضرة	امراض سوء التغذية وعلاقتها بالتطور العقلي للأطفال	تتعرف الطالبة	2 ساعة نظري	التاسع والعشرون

الامتحان النظري	اللقاء المحاضرة	الفشل بالنمو وعلاقة ذلك بالتقديرات الغذائية	تتعرف الطالبة	2 ساعة نظري	الثلاثون بنية المقرر عملي الاسبوع الاول
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	التعريف بالمصطلحات الانكليزية للأطعمة	تتعلم الطالبة	2 ساعة عملي	الثاني
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	الجدول الغذائية واهميتها	تتعلم الطالبة	2 ساعة عملي	الثالث
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	كيفية استخدام جداول القيمة الغذائية	تتعلم الطالبة	2 ساعة عملي	الرابع
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	القيمة الغذائية للأطعمة وكفايتها حسب المقررات الغذائية الموصى بها	تتعلم الطالبة	2 ساعة عملي	الخامس والسادس والسابع
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	تغذية الحامل	تتعلم الطالبة	2 ساعة عملي	الثامن والتاسع والعاشر
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	تخطيط الوجبات الغذائية للمرأة الحامل	تتعلم الطالبة	2 ساعة عملي	الحادي عشر والثاني عشر
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	تغذية المرضع	تتعلم الطالبة	2 ساعة عملي	الثالث عشر والرابع عشر
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	تخطيط الوجبات الغذائية للمرأة المرضع	تتعلم الطالبة	2 ساعة عملي	الخامس عشر
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	امتحان عملي للفصل الاول	تتعلم الطالبة	2 ساعة عملي	السادس عشر والسابع عشر
		عطلة نصف السنة			الثامن عشر التاسع عشر
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	تغذية الطفل الرضيع تخطيط الوجبات الغذائية للأطفال	تتعلم الطالبة	2 ساعة عملي	العشرون
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	الرضاعة الطبيعية والعناية بالثدي	تتعلم الطالبة	2 ساعة عملي	

التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	التغذية الصناعية وكيفية استخدامها	تتعلم الطالبة	2 ساعة عملي	الحادي والعشرون
		انواع الحليب الصناعي والقيمة الغذائية للمستحضرات الصناعية			الثاني والعشرون
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	اغذية الطفل الرضيع وكيفية تحضيرها	تتعلم الطالبة	2 ساعة عملي	الثالث والعشرون
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	التغذية التكميلية وكيفية التدرج بتقديم الأطعمة	تتعلم الطالبة	2 ساعة عملي	الرابع والعشرون
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	بتهيئة الطفل للظام والانتقال للطعام الاعتيادي المتناول من قبل العائلة	تتعلم الطالبة	2 ساعة عملي	الخامس والعشرون
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	كيفية استعمال اغذية الاطفال الجاهزة وحفظها والمحاذير	تتعلم الطالبة	2 ساعة عملي	السادس والعشرون
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	دور التلاجة والمجمدة في حفظ بعض اغذية الاطفال			السابع والعشرون
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	وصفات لاغذية الاطفال في سن ما قبل المدرسة			الثامن والعشرون
التطبيق العملي	اللقاء المحاضرة	وصفات لاغذية الاطفال في سن المدرسة			التاسع والعشرون
		الامتحان العملي الفصلي الثاني			الثلاثون

44. تقييم المقرر

25 درجة امتحانات الشهرية واليومية الفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة لامتحانات النهائية

45. مصادر التعلم والتدريس

كتاب تغذية الطفل/1988/أ.فانتن فخرالدين /أ.م.نوال ابراهيم / العراق	الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )
مفاهيم حديثة في تغذية الاطفال/2017/ أ.د.منى احمد تغذية الأطفال والمراهقين والمسنين /د.محمد نجاتي 2015	المراجع الرئيسية ( المصادر)
International Journal of Child Health and Nutrition The Journal of Child Nutrition & Management	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.... )

<p><a href="http://www.fns.usda.gov/wic/women-infants-and-children-wic">www.fns.usda.gov/wic/women-infants-and-children-wic</a></p> <p><a href="https://childnutrition.ca">https://childnutrition.ca</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت</p>
--	---

### نموذج وصف البرنامج الأكاديمي

اسم الجامعة: جامعة ..... بغداد .....

الكلية/ المعهد: كلية ..... التربية للبنات.....

القسم العلمي: قسم ..... الاقتصاد المنزلي.....

## نموذج وصف المقرر

25. اسم المقرر:	
ملابس أسرة	
26. رمز المقرر:	
325 HE FC	
27. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
28. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024/10/20	
29. أشكال الحضور المتاحة:	
حضوري فقط	
30. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):	
90 ساعة سنوياً 3 ساعة اسبوعياً	
31. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم : أ. شهباء خزعل ذياب م. يسرى شاكر محمد جواد الأيمل : <a href="mailto:yusra_20002001@coeduw.uobaghdad.edu.iq">yusra_20002001@coeduw.uobaghdad.edu.iq</a>	
32. اهداف المقرر	
<p>التعرف على أهمية الملابس بالنسبة للفرد والمجتمع من الناحية الصحية والاجتماعية وطرق اختيار الملابس الملائمة وفقاً للعادات والتقاليد وأشكال الجسم اعتماداً على أسس وقواعد التصميم بالإضافة الى التعرف على الملابس والمستهلك وطرق حمايته من خلال البطاقة الارشادية الخاصة في العناية بالأقمشة والملابس والمفروشات.</p>	
33. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	1-لقاء المحاضرات النظرية 2- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي
34. بنية المقرر / النظري	
الاسبوع	الساعات

طريقة التقييم	طريقة التعليم	اسم الوحدة / أو الموضوع	مخرجات التعلم المطلوبة	النظري		
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	أهمية الملابس للفرد والمجتمع	يتعرف الطالب على أهمية الملابس للفرد والمجتمع	1 ساعة	الاسبوعان الأول والثاني	
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	أهمية الملابس بالنسبة لطالبات قسم الاقتصاد المنزلي	يتعرف الطالب على أهمية الملابس بالنسبة لطالبات قسم الاقتصاد المنزلي	1 ساعة	الاسبوعان الثالث والرابع	
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	اختيار الأقمشة واستعمالات القماش والحاجة الى الشراء وسعر القماش	يتعرف الطالب على كيفية اختيار الأقمشة واستعمالات القماش والحاجة الى الشراء وسعر القماش	1 ساعة	الاسبوعان الخامس والسادس	
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	اختيار الأقمشة وتقدير الكمية المطلوب شرائها وجودة القماش	يتعرف الطالب على اختيار الأقمشة وتقدير الكمية المطلوب شرائها وجودة القماش	1 ساعة	الاسبوعان السابع والثامن	
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	الرموز العالمية لتوضيح العناية بالأقمشة والملابس الجاهزة والمفروشات	يتعرف الطالب على الرموز العالمية لتوضيح العناية بالأقمشة والملابس الجاهزة والمفروشات	1 ساعة	الاسبوعان التاسع والعاشر	
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	ملابس الأطفال	يتعرف الطالب على ملابس الأطفال	1 ساعة	الاسبوعان الحادي عشر والثاني عشر	
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	تصاميم ملابس الأطفال	يتعرف الطالب على تصاميم ملابس الأطفال	1 ساعة	الاسبوعان الثالث عشر والرابع عشر	
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	أسس التصميم في الملابس، التناسب، التوازن	يتعرف الطالب على أسس التصميم في الملابس، التناسب، التوازن	1 ساعة	الاسبوعان الخامس عشر والسادس عشر	
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	أسس التصميم في الملابس (التناغم مركز التأثير، التناسق)	يتعرف الطالب على أسس التصميم في الملابس (التناغم مركز التأثير، التناسق)	1 ساعة	الاسبوعان السابع عشر والثامن عشر	
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	اختيار الملابس الملائمة لشكل الجسم	يتعرف الطالب على كيفية اختيار الملابس الملائمة لشكل الجسم	1 ساعة	الاسبوعان التاسع عشر والعشرون	
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	تكملة اختيار الملابس الملائمة لشكل الجسم	يتعرف الطالب على كيفية اختيار الملابس الملائمة لشكل الجسم	1 ساعة	الاسبوعان الحادي والعشرون والثاني والعشرون	
الاختبار	محاضرة			1 ساعة	الاسبوعان الثالث	

التحصيلي النظري		الألوان ، عجلة الألوان، صفات التالون طرق جمع الألوان	يتعرف الطالب على الألوان وصفات اللون وطرق جمعها		والعشرون والرابع والعشرون
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	اختيار الألوان الملانمة للملابس	يتعرف الطالب كيفية اختيار الألوان الملانمة للملابس	1 ساعة	الاسبوعان الخامس والعشرون والسادس والعشرون
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	اختيار الملابس الجاهزة	يتعرف الطالب كيفية اختيار الملابس الجاهزة	1 ساعة	الاسبوعان السابع والعشرون والثامن والعشرون
الاختبار التحصيلي النظري	محاضرة	امتحانات نهاية السنة		1 ساعة	الاسبوعان التاسع والعشرون والثلاثون

### - بنية المقرر / العملي

الاسبوع	الاسبوع	الساعات النظرية	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة/ او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
11.	الاسبوع					
	الاسبوعان الأول والثاني	2 ساعة	يتعرف الطالب على القوالب واهميتها وطرق استخراجها من مجالات الأزياء	القوالب واهميتها وطرق استخراجها من مجالات الأزياء	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات
	الاسبوعان الثالث والرابع	2 ساعة	يتعرف الطالب على جداول قياسات الاحجام، أنواعها، طرق التعرف على القياس الملائم	جداول قياسات الاحجام، أنواعها، طرق التعرف على القياس الملائم	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات
	الاسبوعان الخامس والسادس	2 ساعة	يتعرف الطالب على طريقة تصغير وتكبير القوالب الجاهزة مع استخراج قالب التنورة	طريقة تصغير وتكبير القوالب الجاهزة مع استخراج قالب التنورة	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات
	الاسبوعان السابع والثامن	2 ساعة	يتعرف الطالب على التفصيل، قص القماش، طريقة نقل الإشارات من القالب الى القماش	التفصيل، قص القماش، طريقة نقل الإشارات من القالب الى القماش	تطبيق عملي	الاختبار اليومي في انجاز الخطوات

الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	البدء بسراجة التنورة يدويا مع تشكيل السحاب	يتعرف الطالب على السراجة اليدوية للتنورة مع تشكيل السحاب	2 ساعة	الاسبوعان التاسع والعاشر
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	خياطة الغبنات بالماكنة وانهاؤها وكيها بالطرق الصحيحة مع اخذ البراوة، التكسيم ومعرفة خطواته مع تحضير حزام الخصر(الكمز)	يتعرف الطالب على خياطة الغبنات بالماكنة وانهاؤها وكيها بالطرق الصحيحة مع اخذ البراوة، التكسيم ومعرفة خطواته مع تحضير حزام الخصر(الكمز)	2 ساعة	الاسبوعان الحادي عشر والثاني عشر
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	الخياطة بواسطة الماكنة لخطوط الجنب وتنظيف الحافات السائبة للخياطات بالطرق الصحيحة وطريقة تشكيل(الكمز) بالتنورة	يتعرف الطالب على الخياطة بواسطة الماكنة لخطوط الجنب وتنظيف الحافات السائبة للخياطات بالطرق الصحيحة وطريقة تشكيل(الكمز) بالتنورة	2 ساعة	الاسبوعان الثالث عشر والرابع عشر
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	ثنية التنورة مع إتمام خطوات انهاء التنورة وكيها	يتعرف الطالب على عمل ثنية التنورة مع إتمام خطوات انهاء التنورة وكيها	2 ساعة	الاسبوعان الخامس عشر والسادس عشر
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	تحضير قطعة ملابسية لطفل من عمر 3-12 سنة وتفصيلها مع نقل الإشارات من القالب الى القماش	يتعرف الطالب على كيفية اختيار قطعة ملابسية لطفل من عمر 3-12 سنة وتفصيلها مع نقل الإشارات من القالب الى القماش	2 ساعة	الاسبوعان السابع عشر والثامن عشر
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	طريقة خياطة القطعة الملابسية بخطواتها المختلفة	يتعرف الطالب على طريقة خياطة القطعة الملابسية بخطواتها المختلفة	2 ساعة	الاسبوعان التاسع عشر والعشرون
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	انجاز القطعة الملابسية وتقديمها للتصحيح	يتعرف الطالب على انهاء القطعة الملابسية وانجازها كاملة وتقديمها للتصحيح	2 ساعة	الاسبوعان الحادي والعشرون والثاني والعشرون
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	تحضير قالب وتفصيل قميص نسائي بكم طويل وياقة اعتيادية مع	يتعرف الطالب على تحضير قالب وتفصيل قميص نسائي بكم	2 ساعة	الاسبوعان الثالث والعشرون والرابع

انجاز الخطوات		نقل الإشارات كافة من القالب الى القماش	طويل وياقة اعتيادية مع نقل الإشارات كافة من القالب الى القماش		والعشرون
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	عمل خطوات القميص المختلفة باتباع الارشادات	يتعرف الطالب كيفية عمل خطوات القميص المختلفة باتباع الارشادات	2ساعة	الاسبوعان الخامس والعشرون والسادس والعشرون
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	انجاز المراحل النهائية للقميص النسائي	يتعرف الطالب كيفية انجاز المراحل النهائية للقميص النسائي	2ساعة	الاسبوعان السابع والعشرون والثامن والعشرون
الاختبار اليومي في انجاز الخطوات	تطبيق عملي	كي القميص وتقديمه للتصحيح	يتعرف الطالب على كيفية كي القميص وتقديمه للتصحيح	2 ساعة	الاسبوعان التاسع والعشرون والثلاثون
35. تقييم المقرر					
توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة للامتحانات النهائية					
36. مصادر التعلم والتدريس					
1- ملزمة ملابس الاسرة			الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )		
1- موسوعة الخياط للأطفال، سنجر، بيروت، 2002. 2- كتاب الخياطة والتفصيل، امل النجار واخرون، بلا تاريخ 3- موسوعة فن التفصيل، علية عابدين، دار الفكر العربي، القاهرة، 1995			المراجع الرئيسية ( المصادر)		
1- مجلات بوردا 2000-2017 2- مجلة خيطي ملابسك بنفسك 3- Dress patterns			الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.... )		
تقارير الطالبات :					

<p>1- الملابس الصديقة للبيئة 2- الملابس المستعملة وصحة الانسان 3- الموضة وتزيين المرأة</p>	
<p>1-القناة الرسمية لموقع الخياطة والتفصيل 2-حلقات قناة امل للخياطة <a href="http://www.pinterest.com">www.pinterest.com</a> 3- <a href="http://www.star3arab.com">www.star3arab.com</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت</p>

## نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
حفظ الاغذية
2. رمز المقرر
329HE FB
3. الفصل / السنة
سنوي
4. تاريخ إعداد هذا الوصف
2024/10/24
5. أشكال الحضور المتاحة
حضوري
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)
60 ساعة سنويا 2 ساعات عملي
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)
الاسم: ا.م. مها محمد نافع علي الأيمل: maha.mohammednafi@coeduw.uobaghdad.edu.iq
8. اهداف المقرر

<ul style="list-style-type: none"> <li>• ....</li> <li>• ....</li> <li>• ....</li> </ul>	<p>اهداف المادة الدراسية</p> <p>1- تعريف الطالبات بطرائق حفظ الغذاء ومنع فساد أو تلف الأغذية المختلفة وإطالة عمره والمحافظة على العناصر الغذائية مع سلامة وجودة الغذاء</p> <p>2- التعرف على طرائق حفظ الأغذية منزليا المختلفة باستعمال درجات الحرارة المرتفعة والمنخفضة والمواد المضافة الكيماوية والطبيعية والتجفيف ومزايا ومساوئ كل منها وحسب نوع الغذاء واختلاف مصدره.</p> <p>3- التعرف على فوائد حفظ الأغذية بطرق التجميد والتعليب والتخليل والتجفيف .</p> <p>4- تعليم الطالبات اعداد وجبات نصف مطبوخة وحفظها باحدى طرق الحفظ .</p>
--	---

### 9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الامتحان والتقارير	الاستراتيجية
--------------------	--------------

### 10. بنية المقرر

الاسم الوحدة او الموضوع	مخرجات التعلم المطلوبة	السناعات	ا ل أ س ب و ع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
التعرف على مفردات المنهج بصورة شاملة وربط هذه المفردات مع المعلومات السابقة من السنة الاولى .	لتتعرف الطالبة على	2	1	طريقة الشرح والقاء المحاضرات	اجراء الاختبارات العملية والنظرية الشهرية مع عمل تقارير
شرح عام لطريقة الحفظ بالتعليب والادوات المستعملة	=	2	2	=	=
شرح عام لطريقة الحفظ بالتجميد	=	2	3	=	=
حفظ ورق العنب بطريقة التعليب والتجميد والحفظ بالمحلول الملحي	=	2	4	=	=

=	=	حفظ الباميا بطريقة التعليب ، التجميد ، التجفيف .	=	2	5
=	=	تخليل الزيتون الاخضر والاسود بالطريقة السريعة والطرق البيئية .	=	2	6
=	=	. تخليل الخضراوات الصيفية كالخيار ، الفلفل الاخر ، الباذنجان ، الفاصوليا الخضراء ومختلف الخضراوات الاخري .	=	2	7
=	=	حفظ عصير الفواكه ، الرمان ، التفاح واي من الفواكه المتوفرة في السوق	=	2	8
=	=	حفظ الطمطة وعصيرها بطرق التعليب ، التجميد وعمل معجون الطمطة او العصير المكثف .	=	2	9
=	=	حفظ الباذنجان ، التجميد ، عمل طبخات جاهزة ونصف جاهزة .	=	2	10
=	=	حفظ الفاصوليا الخضراء بطرق التجميد والتعليب والتخليل .	=	2	11
=	=	عمل المعجنات وحفظها بطريقة التجميد كالبيتزا والباي وغيرها ،	=	2	12
=	=	حفظ السبانخ	=	2	13
=	=	زيارة ميدانية الى احد المعامل المنتجة ومراكز تحليل الغذاء والسيطرة النوعية وذات العلاقة بالصناعات الغذائية	=	2	14

=	=	استعمال المواد المحفوظة خلا الفصل واختبار النتائج.	=	2	1 5
=	=	امتحان الفصل الاول	=	2	1 6
=	=	حفظ القرنابيط واللهاة بطريقة التجميد والتخليل .	=	2	1 7
=	=	حفظ الشوندر بطريقة التجميد ، التعليب ، التخليل .	=	2	1 8
=	=	حفظ الشلغم بطريقة التجميد والتخليل ..	=	2	1 9
=	=	حفظ الباقلاء بطريقة التجميد ، لتعليب ، التجفيف .	=	2	2 0
=	=	حفظ البازلاء بطريقة التجميد ، التعليب ، التجفيف .	=	2	2 1
=	=	حفظ البطاطا وعمل بعض الوصفات الجاهزة مع مواد غذائية اخرى ..	=	2	2 2
=	=	الحفظ بالسكر كالمربي ، المرملاذ ، الجزر والبرنقال	=	2	2 3
=	=	عمل الجلي من الفواكه المتوفرة في السوق	=	2	2 4
=	=	حفظ التفاح بالسكر ، المحلول السكري وكذلك العصير .	=	2	2 5
=	=	حفظ المشمش ، التعليب ، التجفيف ، بعملية الكبرتة	=	2	2 6
=	=	عمل مربى المشمش	=	2	2 7
=	=	طريقة عمل الكجب والصاص	=	2	2 8

=	=	اختبار وطبخ كل محافظ خلال الفصل .	=	2	2
=	=	امتحان الفصل الثاني	=	2	3 0

<b>11. تقييم المقرر</b>	
توزيع الدرجة كالتالي 15 درجة امتحان عملي +35 درجة امتحان نظري شهري ويومي للفصل الاول و15 درجة امتحان عملي +35 امتحان نظري شهري ويومي للفصل الثاني ، 50 درجة لامتحان النهائي	
<b>12. مصادر التعلم والتدريس</b>	
لا يوجد	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
تصنيع الاغذية / الجزء الاول 1985، د. عبد علي مهدي ود. صادق حسن الحكيم	المراجع الرئيسية (المصادر)
<b>Organic Acids and Food -1 Preservation. (2011). by Maria M. Theron and J. F. Rykers Lues. CRC .Press</b>  2-تقنيات حفظ وتخزين المنتجات النباتية .2007 ، الطبعة الثانية .م. طه الشيخ حسن. 3-كيف تصنعين المخلاتات وتجمدين الفواكه والخضراوات .2005، الطبعة الثانية . تاليف د. حميد صادق ود. سعد رسول .	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)
<b>Journal of Food Technology -1 .Puplished monthly by Institute of .Food and Technologists</b> <b>Journal of Brazilian Archives of -2 . Biology and Technology</b>	المجلات

<p><b>Advance Journal of Food Science -3 and Technology .Maxwell Scientific .Organization</b></p> <p>1- طرق حفظ وتخزين الخوخ .</p> <p>2- حفظ الثوم .</p> <p>3- طرق حفظ المشمش .</p>	التقارير
<p>www. Mazra3a.net</p> <p>www. Scholarabia. net</p> <p>essamramadan3.alafdal.net</p>	المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت

ي

### نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
تصميم منزل
2. رمز المقرر
HE HD439
3. الفصل / السنة
سنوي 2024/2025
4. تاريخ إعداد هذا الوصف
2024 / 11/ 22
5. أشكال الحضور المتاحة

يومي

6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية)

30 ساعة نظري / 60 ساعة عملي

7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)

الاسم: سهام محسن / نادين محمد

الأيمل: Nadeen.m@coeduw.uobaghdad.edu.iq

8. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none"><li>دراسة التصميم الداخلي واسس التصميم الداخلي للمنزل بكل فضاءاته.</li><li>دراسة المصطلحات الحديثة في التصميم الداخلي</li><li>دراسة التأثير السايكولوجي للالوان في التصميم.</li></ul>
-----------------------	---

9. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية / شرح وتوضيح / عرض نماذج / السبورة الذكية

10. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاسبوع الاول	1	تتعرف الطالبة على تعريفه واهدافه	مقدمة في تصميم المنزل	القاء محاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الثاني	1	تتعرف الطالبة على استعمال كل قسم	تصميم المنزل	القاء محاضرة	الامتحان النظري

الامتحان النظري	القاء محاضرة	منطقة المعيشة الجماعية	تتعرف الطالبة على غرفة الاستقبال وغرفة الجلوس	1	الاسبوع الثالث
الامتحان النظري	القاء محاضرة	منطقة المعيشة الانفرادية	تتعرف الطالبة على غرفة النوم غرفة تبديل الملابس	1	الاسبوع الرابع والخامس
الامتحان النظري	القاء محاضرة	منطقة تدبير المنزل المطبخ، المخزن، غرفة العمل	تتعرف الطالبة على اهميتها وموقعها والشروط الواجب توفرها	1	الاسبوع السادس
الامتحان النظري	القاء محاضرة	ركن العمل في المنزل	تتعرف الطالبة على موقعه وتنظيم ادواته	1	الاسبوع السابع
الامتحان النظري	القاء محاضرة	الخرائط المنزلية	تتعرف الطالبة على اشكالها وميزاتها وعيوبها	1	الاسبوع الثامن
الامتحان النظري	القاء محاضرة	اختيار موقع المنزل	تتعرف الطالبة على	1	الاسبوع التاسع

			شروط اختيار موقع الأرض للبناء		
الامتحان النظري	القاء محاضرة	مساحة خريطة المنزل	تتعرف الطالبة على حساباتها واسقاطها على موقع قطعة الأرض	1	الاسبوع العاشر
الامتحان النظري	القاء محاضرة	السلام	تتعرف الطالبة على قياساتها وحساباتها وطريقة رسمها	1	الاسبوع الحادي عشر
الامتحان النظري	القاء محاضرة	كلفة بناء المنزل	تتعرف الطالبة على الكلفة المادية للبناء	1	الاسبوع الثاني عشر
الامتحان النظري	القاء محاضرة	المساحات الخارجية والحديقة	تتعرف الطالبة على اهميتها وتصاميمها	1	الاسبوع الثالث عشر
الامتحان النظري	القاء محاضرة	الإضاءة في المنزل	تتعرف الطالبة على اهميتها وانواعها	1	الاسبوع الرابع عشر

			وتوزيعها في المنزل		
الامتحان النظري	القاء محاضرة	الالوان	تتعرف الطالبة على نظرياتها، وابعادها وتأثيراتها في ساكني	1	الاسبوع الخامس عشر
		تطبيقات تدريسية في المدارس المتوسطة والاعدادية المنزل			الاسابيع السادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر والعشرون والحادي والعشرون
الامتحان النظري	القاء محاضرة	القواعد الاساسية في التصميم	تتعرف الطالبة على تطبيقات هذه القواعد	1	الاسبوع الثاني والعشرون
الامتحان النظري	القاء محاضرة	اسس الفن والتصميم	تتعرف الطالبة على اسس التصميم في الفضاء الداخلي	1	الاسابيع الثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون
الامتحان النظري	القاء محاضرة	النقطة والخطوط والاشكال	تتعرف الطالبة على الفضاءات والحجوم وغيرها	1	الاسابيع السادس والعشرون والسابع والعشرون

					والثامن والعشرون
					الجزء العملي
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم الخرائط المنزلية	تتعرف الطالبة على المواد المطلوبة وتعليمات في رسم الخرائط على الورق البياني	3	الاسبوع الاول
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم الابواب والشبابيك والجدران	تعريف الطالبات على القياسات النموذجية والرموز المستعملة	3	الاسبوع الثاني
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم غرفة الاستقبال	تعريف الطالبات على كيفية الرسم وتوزيع الاثاث	3	الاسبوع الثالث
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم خارطة غرفة النوم مؤتثة	تعريف الطالبات على قياسات الغرفة والاثاث وخطوط المرور	3	الاسبوع الرابع

الامتحان العملي	تطبيق عملي	تطبيق رسم خارطة الحمام	تعريف الطالبات على حجوم ومقاسات ادوات الحمام وتطبيقها بالرموز	3	الاسبوع الخامس
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تطبيق رسم خريطة المطبخ بكل تفصيلاتها	تعريف الطالبات على المخازن الارضية والجدارية ومثلث العمل	3	الاسبوع السادس
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تطبيق رسم خارطة غرفة العمل والمخزن	تعريف الطالبات على مواقع الابواب والشبابيك	3	الاسبوع السابع
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تتمرن الطالبة على نقط الخرائط المنزلية	تعريف الطالبات على محاسن وعيوب الخرائط	3	الاسبوع الثامن والتاسع
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تطبيق فعلي لرسم خريطة كاملة للمنزل	تعريف الطالبات على رسم خارطة لمنزلها في المستقبل	3	الاسبوع العاشر والحادي عشر والثاني عشر

الامتحان العملي	تطبيق عملي	دراسة عملية للألوان	تعريف الطالبات على عمل عجلة الألوان الرئيسية الثلاث	3	الاسبوع الثالث عشر
الامتحان العملي	تطبيق عملي	عمل سلم الكثافة اللونية	تعريف الطالبات على كيفية تدرج اللون الواحد	3	الاسبوع الرابع عشر
الامتحان العملي	تطبيق عملي	عمل سلم القيمة الضوئية للألوان	تعريف الطالبات على كيفية تدرج القيمة الضوئية باضافة اللون الابيض	3	الاسبوع الخامس عشر
		تطبيقات تدريسية في المدارس		3	الاسبوع السادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر والعشرون والواحد والعشرون
الامتحان العملي	القاء محاضرة	تعد الطالبة لتقرير نظري أو عملي أو	تتعرف الطالبة على معلومات تخص القواطع،	3	الاسبوع الثاني والعشرون والثالث والعشرون

		كلاهما في أحد المواضيع ذات العلاقة والتي تعتبر مكملة لتصميم المنزل وتأثيره وتقوم بالقائه على طالبات الصف	والحواجز، النوافذ، الابواب، الجدران، السقوف الثانوية، الارضيات السجاد والستائر، الاثاث وتاريخها، الاخشاب الزهور، مكملات الزينة، النباتات الداخلية، فرش الارضية، المخازن، الاقمشة المستخدمة في تزيين وتأثير المنزل.	والرابع والعشرون والخامس والعشرون والسادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن والعشرون والتاسع والعشرون والثلاثون
--	--	---	--	---

### 11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب التحضير اليومي 5 درجات  
والامتحانات اليومية 5 درجات والشهرية 40 والعملي 40 درجة والتقارير 10

### 12. مصادر التعلم والتدريس

<p>1) ملزمة تصميم المنزل-امل النجار، جامعة بغداد، ب ت، العراق، مطبعة جامعة بغداد.</p> <p>2) تخطيط وتصميم المنزل- امل صادق الحسني، مطبعة جامعة بغداد، 1985</p>	<p>الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)</p>
<p>1) مدخل في التصميم الداخلي، 2005، معتصم عزمي الكرابلية</p>	<p>المراجع الرئيسية (المصادر)</p>
<p>1) Inside Today. 2) Interior desing. 3) Journal of Home Economics. 4) VoLumE</p> <p>تقارير الطالبات سيكولوجية التصميم الداخلي</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير...)</p>
<p><a href="http://www.build-yourhome.com">www.build-yourhome.com</a></p> <p>)<a href="http://www.msn.com/ar-sa/lifestyle/home-and-garden">www.msn.com/ar-sa/lifestyle/home-and-garden</a>)</p> <p><a href="http://www.homify.sa/ideabooks/2927246/23">www.homify.sa/ideabooks/2927246/23</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت</p>

## نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر
تصميم منزل
2. رمز المقرر
HE HD439
3. الفصل / السنة
سنوي 2025/2024
4. تاريخ إعداد هذا الوصف
2024 / 11 / 3
5. أشكال الحضور المتاحة
يومي
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)
30 ساعة نظري / 60 ساعة عملي
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)
الاسم: سهام محسن / نادين محمد الأيمل: Nadeen.m@coeduw.uobaghdad.edu.iq
8. اهداف المقرر

اهداف المادة الدراسية		<ul style="list-style-type: none"> <li>• دراسة التصميم الداخلي واسس التصميم الداخلي للمنزل بكل فضاءاته.</li> <li>• دراسة المصطلحات الحديثة في التصميم الداخلي</li> <li>• دراسة التأثير السايكولوجي للالوان في التصميم.</li> </ul>				
<b>9. استراتيجيات التعليم والتعلم</b>						
الاستراتيجية		شرح وتوضيح / عرض نماذج / السبورة الذكية				
<b>10. بنية المقرر</b>						
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم	
الاسبوع الاول	1	تتعرف الطالبة على تعريفه واهدافه	مقدمة في تصميم المنزل	القاء محاضرة	الامتحان النظري	
الاسبوع الثاني	1	تتعرف الطالبة على استعمالات كل قسم	تصميم المنزل	القاء محاضرة	الامتحان النظري	
الاسبوع الثالث	1	تتعرف الطالبة على غرفة الاستقبال وغرفة الجلوس	منطقة المعيشة الجماعية	القاء محاضرة	الامتحان النظري	
الاسبوع الرابع والخامس	1	تتعرف الطالبة على غرفة النوم	منطقة المعيشة الانفرادية	القاء محاضرة	الامتحان النظري	

			تبديل الملابس		
الامتحان النظري	القاء محاضرة	منطقة تدبير المنزل المطبخ، المخزن، غرفة العمل	تتعرف الطالبة على اهميتها وموقعها والشروط الواجب توفرها	1	الاسبوع السادس
الامتحان النظري	القاء محاضرة	ركن العمل في المنزل	تتعرف الطالبة على موقعه وتنظيم ادواته	1	الاسبوع السابع
الامتحان النظري	القاء محاضرة	الخرائط المنزلية	تتعرف الطالبة على اشكالها وميزاتها وعيوبها	1	الاسبوع الثامن
الامتحان النظري	القاء محاضرة	اختيار موقع المنزل	تتعرف الطالبة على شروط اختيار موقع الارض للبناء	1	الاسبوع التاسع
الامتحان النظري	القاء محاضرة	مساحة خريطة المنزل	تتعرف الطالبة على حساباتها واسقاطها	1	الاسبوع العاشر

			على موقع قطعة الأرض		
الامتحان النظري	القاء محاضرة	السلام	تتعرف الطالبة على قياساتها وحساباتها وطريقة رسمها	1	الاسبوع الحادي عشر
الامتحان النظري	القاء محاضرة	كلفة بناء المنزل	تتعرف الطالبة على الكلفة المادية للبناء	1	الاسبوع الثاني عشر
الامتحان النظري	القاء محاضرة	المساحات الخارجية والحديقة	تتعرف الطالبة على اهميتها وتصاميمه	1	الاسبوع الثالث عشر
الامتحان النظري	القاء محاضرة	الإضاءة في المنزل	تتعرف الطالبة على اهميتها وانواعها وتوزيعها في المنزل	1	الاسبوع الرابع عشر
الامتحان النظري	القاء محاضرة	الألوان	تتعرف الطالبة على نظرياتها، وابعادها وتأثيراتها في ساكني	1	الاسبوع الخامس عشر

		تطبيقات تدريسية في المدارس المتوسط ة والاعداد ية المنزل			الاسابيع السادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر والعشرون والحادي والعشرون
الامتحان النظري	القاء محاضرة	القواعد الاساسية في التصميم	تتعرف الطالبة على تطبيقات هذه القواعد	1	الاسبوع الثاني والعشرون
الامتحان النظري	القاء محاضرة	اسس الفن والتصم يم	تتعرف الطالبة على اسس التصميم في الفضاء الداخلي	1	الاسابيع الثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون
الامتحان النظري	القاء محاضرة	النقطة والخطو ط والاشكا ل	تتعرف الطالبة على الفضاءات والحجوم وغيرها	1	الاسابيع السادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن والعشرون
					الجزء العملي
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم الخرائط المنزلية	تتعرف الطالبة على المواد المطلوبة وتعليمات	3	الاسبوع الاول

			في رسم الخرائط على الورق البياني		
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم الابواب والشبابي ك والجدرا ن	تعريف الطالبات على القياسات النموذجية والرموز المستعملة	3	الاسبوع الثاني
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم غرفة الاستقب ال	تعريف الطالبات على كيفية الرسم وتوزيع الاثاث	3	الاسبوع الثالث
الامتحان العملي	تطبيق عملي	رسم خارطة غرفة النوم مؤثثة	تعريف الطالبات على قياسات الغرفة والاثاث وخطوط المرور	3	الاسبوع الرابع
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تطبيق رسم خارطة الحمام	تعريف الطالبات على حجوم ومقاسات ادوات الحمام وتطبيقها بالرموز	3	الاسبوع الخامس

الامتحان العملي	تطبيق عملي	تطبيق رسم خريطة المطبخ بكل تفصيلا تها	تعريف الطالبات على المخازن الارضية والجدارية ومثلث العمل	3	الاسبوع السادس
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تطبيق رسم خارطة غرفة العمل والمخز ن	تعريف الطالبات على مواقع الابواب والشبابيك	3	الاسبوع السابع
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تتمرن الطالبة على نقط الخرائط المنزلية	تعريف الطالبات على محاسن وعيوب الخرائط	3	الاسبوع الثامن والتاسع
الامتحان العملي	تطبيق عملي	تطبيق فعلي لرسم خريطة كاملة للمنزل	تعريف الطالبات على رسم خارطة لمنزلها في المستقبل	3	الاسبوع العاشر والحادي عشر والثاني عشر
الامتحان العملي	تطبيق عملي	دراسة عملية للألوان	تعريف الطالبات على عمل عجلة الألوان الرئيسية الثلاث	3	الاسبوع الثالث عشر

الامتحان العملي	تطبيق عملي	عمل سلم الكثافة اللونية	تعريف الطالبات على كيفية تدرج اللون الواحد	3	الاسبوع الرابع عشر
الامتحان العملي	تطبيق عملي	عمل سلم القيمة الضوئية للالوان	تعريف الطالبات على كيفية تدرج القيمة الضوئية باضافة اللون الابيض	3	الاسبوع الخامس عشر
		تطبيقات تدريسية في المدارس		3	الاسبوع السادس عشر والسابع عشر والثامن عشر والتاسع عشر والعشرون والواحد والعشرون
الامتحان العملي	القاء محاضرة	تعد الطالبة لتقرير نظري أو عملي أو كلاهما في أحد المواض يع ذات العلاقة والتي تعتبر	تتعرف الطالبة على معلومات تخص القواطع، والحواجز، النوافذ، الابواب، الجدران، السقوف، الثانوية، الارضيات السجاد	3	الاسبوع الثاني والعشرون والثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون والسادس والعشرون والسابع والعشرون

		مكملة لتصميم المنزل وتأثيثه وتقوم بالقائه على طالبات الصف	والستائر، الاثاث وتاريخها، الاحشاب الزهور، مكملات الزينة، النباتات الداخلية، فرش الارضية، المخازن، الاقمشة المستخدمة في تزيين وتأثيث المنزل.	والثامن والعشرون والتاسع والعشرون والثلاثون
--	--	---	--	---

<b>11. تقييم المقرر</b>	
توزيع الدرجة من 100 على وفق المهام المكلف بها الطالب التحضير اليومي 5 درجات والامتحانات اليومية 5 درجات والشهرية 40 والعملي 40 درجة والتقارير 10	
<b>12. مصادر التعلم والتدريس</b>	
(1) ملزمة تصميم المنزل-امل النجار، جامعة بغداد، ب ت، العراق، مطبعة جامعة بغداد. (2) تخطيط وتصميم المنزل- امل صادق الحسني، مطبعة جامعة بغداد، 1985	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)

<p>(1) مدخل في التصميم الداخلي، 2005، معتصم عزمي الكرابلية</p>	<p>المراجع الرئيسية (المصادر)</p>
<p>1) Inside Today. 2) Interior desing. 3) Journal of Home Economics. 4) VoLumE تقارير الطالبات مبادئ التصميم الداخلي وقواعده</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)</p>
<p><a href="http://www.build-yourhome.com">www.build-yourhome.com</a>  )<a href="http://www.msn.com/ar-sa/lifestyle/home-and-garden">www.msn.com/ar-sa/lifestyle/home-and-garden</a> <a href="http://www.homify.sa/ideabooks/2927246/23">www.homify.sa/ideabooks/2927246/23</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>

	.3

## نموذج وصف المقرر

25. اسم المقرر:	
إدارة حضانات	
26. رمز المقرر:	
440 HE KM	
27. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
28. تاريخ إعداد هذا الوصف 25/ 10/ 2024 :	
29. أشكال الحضور المتاحة :	
حضور فقط	
30. عدد الساعات الدراسية (الكلية) / عدد الوحدات (الكلية):	
90 ساعة سنوياً. 1 ساعة اسبوعياً ( نظري) 2 ساعة أسبوعياً (عملي)	
31. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا اكثر من اسم يذكر)	
الاسم: أ.د. عفراء إبراهيم خليل الأيميل : <a href="mailto:ibrahimafraa@coeduw.uobaghdad.edu.iq">ibrahimafraa@coeduw.uobaghdad.edu.iq</a>	
32. اهداف المقرر	
	<p>1- اكساب الطلبة مهارة تطبيق ما تم دراسته على ارض الواقع في التعامل مع الأطفال ومشكلاتهم</p> <p>2- توسيع مهارة التعامل مع الأطفال والتفاعل معهم بصورة ايجابية</p> <p>3- توضيح أهم الأفكار الحديثة في نمو وتنمية المهارات الاجتماعية والانفعالية والعقلية والجسدية لدى الاطفال</p>
33. استراتيجيات التعليم والتعلم	
7- استراتيجيات التعليم تخطيط المفهوم التعاوني. (العملي)	الاستراتيجية
8- استراتيجيات التعليم العصف الذهني.	
9- استراتيجيات التعليم سلسلة الملاحظات	
10- الشرح والتوضيح	
11- طريقة الحاضرة والتطبيق العملي	

## 34. بنية المقرر

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
1	1 ساعة		دور الحضنة ونشأتها / التعريف بمفهوم الحضنة/ نشأة دور الحضنة في العالم	شرح المادة	الامتحانات
2	1 ساعة	1-اكساب	نشأة دور الحضنة في الدول العربية/ نشأة دور الحضنة في العراق/ الاهداف التربوية لدور الحضنة	العلمية من خلال اللقاء	الأسبوعية والشهرية واليومية
3	1 ساعة	الطلبة مهارة	بناية الحضنة تصميمها ومواصفاتها وتجهيزاتها	المحاضرات.	والتحريرية وامتحان
4	1 ساعة	تحليل وتقسيم	موقع البناية ومواصفاتها/ التجهيزات الاساسية / توافرها في دار الحضنة / اهم الازكان التربوية والتي الواجب توافرها في دار الحضنة	2-كتابة	نهاية السنة.
5	1 ساعة	مراحل الطفولة	الهيكل الاداري والتربوي لدار الحضنة	التقارير	
6	1 ساعة	وجوانب النمو	المديرة واهم المواصفات المطلوب توافرها فيها/ الاجتماعية واهم المواصفات المطلوب توافرها فيها	العلمية عن (الطفل و	
7	1 ساعة	المختلفة	المربية واهم الخصائص والصفات الشخصية التي يتتوافر فيها/ الممرضة/ مشرفة التغذية/ الهيكل الخدمي		
8	1 ساعة	2-اطلاع	امتحان (1)		
9	1 ساعة	واكساب	أنواع الخبرات والبرامج التربوية	دور	
10	1 ساعة	الطالبات على	مفهوم المنهج / خصائص المنهج/ مفهوم الخبرة المتكاملة	الحضنة	
11	1 ساعة	أهمية واهداف	البرنامج اليومي للحضنة وفقا لتقسيمات عمر الأطفال الحضنة	والمناهج في	
12	1 ساعة	دور الحضنة في	المبادئ التي يجب مراعاتها عند تصميم برامج أطفال والاداء والاداءات / خطوات بناء الخبرة	دور	
13	1 ساعة	العراق والوطن	سجلات وتقارير الأطفال في دار الحضنة	الحضنة	
14	1 ساعة	العربي والعالم	السجلات والتقارير الخاصة بالأطفال / شروط القبول الحضنة / استمارة قبول الطفل في دار الحضنة / الطفل/ الملاحظة/ دراسة الحالة		
15	1 ساعة		خصائص الأطفال ومظاهر النمو واهم المطالبات		
16	1 ساعة		خصائص أطفال الحضنة واحتياجاتهم		
17	1 ساعة		أهم خصائص ومظاهر النمو الجسدي لطفل الحضنة ومطالبه التربوية/ أهم خصائص ومظاهر النمو العقلي الحضنة ومطالبه التربوية		
18	1 ساعة		أهم خصائص ومظاهر النمو الاجتماعي لطفل الحضنة ومطالبه التربوية / أهم خصائص ومظاهر النمو لطفل الحضنة ومطالبه التربوية		
19	1 ساعة		امتحان(2)		
20	1 ساعة		اللعب وأهميته في دار الحضنة		
21	1 ساعة		أهمية اللعب / تعريفات اللعب/ أهداف اللعب / الخدمية المميزة للعب		
22	1 ساعة		مظاهر اللعب/ تطور اللعب في مراحل النمو المتعاقبة الحضنة		
23	1 ساعة		العوامل المؤثرة في اللعب / أنواع اللعب/ نظريات اللعب وجهات نظر متقدمة في التربية باللعب والنشاط/ اللعب النفسي		
24	1 ساعة		امتحان(3)		
25	1 ساعة		تفاعل الطفل مع البيئة والمجتمع.		
26	1 ساعة		تطور النمو الحركي للطفل / تطور النمو الجسدي للطفة التطور الحسي والادراكي / تطور حاسة اللمس عند الطفل		
27	1 ساعة		تطور حاسة البصر عند الطفل تطور حاسة السمع		
28	1 ساعة		الطفل		
29	1 ساعة		تطور النمو اللغوي للطفل/ التطور الاجتماعي والنفسي للطفل		
30	1 ساعة		امتحان(4)		

<b>35. تقييم المقرر</b>	
توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الأول (نظري وعملي). 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. (نظري وعملي). 50 درجة للامتحانات النهائية	
<b>36. مصادر التعلم والتدريس</b>	
ملزمة ادارة حضانات	الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )
- كتاب ادارة حضانات/تأليف: د. عفراء ابراهيم-د. اشواق سامي- د. انتصار كمال-د.زينب محمد 2015 -- -	المراجع الرئيسية (المصادر)
منهج الانشطة السليم لجميع الاطفال/ د.تينا بروس-1992  طرق دراسة الطفل.د. نايفة قطامي/ 1989 التقارير: - الضغوط النفسية لدى طلاب الصف الاول المتوسط . - السلوك الفوضوي لدى طلاب الصف الاول المتوسط .  المجلات: -مجلة دراسات في الطفولة -مجلة الطفولة العربية - مجلة خطوة	الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير .... )
<a href="http://www.social.gov.bh">www.social.gov.bh</a> الحضانات <a href="https://ar.wikipedia.org/wiki">https://ar.wikipedia.org/wiki</a> ويكيبيديا الموسوعة الحرة روضة اطفال مناهج رياض اطفال <a href="http://mnahej-blog.tumblr.com/page/2">mnahej-blog.tumblr.com/page/2</a>	المراجع الإلكترونية، مواقع الانترنت

## نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر: تجارب غذائية / عملي
2. رمز المقرر: 437HENX
3. الفصل / السنة : سنوي
4. تاريخ إعداد هذا الوصف / 2024/10/5
5. أشكال الحضور المتاحة: حضوري
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) 60 ساعة نظري و90 ساعة عملي / عدد الوحدات (الكلي) 3 ساعة اسبوعيا
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا اكثر من اسم يذكر)
الاسم: اشراق جهاد خضير الأيمل: coeduw.uobghdad.edu.iq shrqjihad@ أ.م. ايمن علي هادي
8. اهداف المقرر

<ul style="list-style-type: none"> <li>• دراسة اهمية مكونات الفواكه والخضر وتأثيرها على مواصفات النواتج الغذائية .</li> <li>• دراسة تأثير مكونات الزيوت والدهون على مواصفات المنتجات الغذائية الداخلة في تحضيرها</li>   <li>• .... التعرف على تأثير مكونات الطحين في عمل الخبز والمعجنات والكيكات والحلويات على اختلاف انواعها ومعرفة تأثيرها على الخصائص النوعية للمنتجات الغذائية</li> <li>• ....</li> </ul>	<p>اهداف المادة الدراسية</p>
--	------------------------------

### 9. استراتيجيات التعليم والتعلم

<p>1- استراتيجيات التعليم تخطيط المفهوم التعاوني</p> <p>2- استراتيجيات التعليم العصف الذهني</p> <p>3- استراتيجيات التعليم سلسلة الملاحظات</p>	<p>الاستراتيجية</p>
---	---------------------

### 10. بنية المقرر/ الجزء العملي

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطبوعة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
	2 ساعة عملي	تتعرف الطالب على	المحاليل الملحية	طريقة تحضير المحاليل الملحية والسكرية والحامضية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
1	2	=	قياس ph	تقدير حموضة الأنظمة الغذائية	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
2	2	=	التقييم الحسي للأغذية	تقيم جميع المواد الغذائية عن طريق المقياس	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
3	2	=	استخدام الطرق الالية	استخدام بعض الطرق	نشاط يومي واختبارات

امتحانات شهرية وفصلية ونظرية					
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	تأثير درجة الحرارة والحامض - والعوامل التي تؤثر في التكتل الجريني لبعض المواد الغذائية (شوربة الطماطة)	تجارب عن تحول المحاليل من حالة الى أخرى	=	2	5-4
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	استخدام البيض في نسب مختلفة في المنتجات الغذائية وعمل الكاستر بطرق مختلفة	البيض	=	2	7-6
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	مقارنة بين المواد المستحلبة	الدهون	=	2	8
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	عمل الدهون في الغذاء	الدهون وظيفتها	=	2	10-9
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	عمل الخبز السريع Muffins ووظائف المكونات وتأثير نسبها وطريقة المزج ومقدارة	المعجنات	=	2	11
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	عمل البسكويت العوامل التي تؤثر في عمل ابسكويت وجودته	المعجنات	=	2	12

نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	تأثير طريقة المزج في عمل الكيك وموصفاته	المعجنات	=	2	13
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	تأثير طرق المختلفة في الطبخ	الخضراوات	=	2	14
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	وتأثير درجة حرارة الفرن في طهي اللحم والفترة اللازمة للطهي	اللحوم	=	2	16-15
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	عمل هلام الفواكة وبتأثير المكونات الاساية البكتين والسكر و الحامض و الماء وعصير الفواكة	الفواكة	=	2	18-17
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		امتحان نهائية الفصل للجزء العملي	=	2	19
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		تطبيق في المدارس	=	2	26-20
نشاط يومي واختبارات	عمل المايونيز	المستحلبات	=	2	27

امتحانات شهرية وفصلية ونظرية					
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		امتحان فصلي الثاني	=	2	28
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		مراجعة المادة	=	2	29

### 11. تقييم المقرر

توزيع الدرجة من 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول . 25 درجة للفصل الثاني وتشمل الامتحانات اليومية والشهرية .

### 12. مصادر التعلم والتدريس

الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)

المراجع الرئيسية (المصادر)

1-تصنيع الغذية/1989/أ.د.علي الشيباني

2-الخبز والمعجنات/1990/أ.د.امجد بوياسوالق

3-كيمياء الغذية/1988/أ.د.باسل داللي

<p>4-مبادئ الصناعات الغذائية/1979/أ.د. عبد علي مهدي</p> <p>2-Microbiology, prescotts, harly and klein: .2002 fifthedition mccGraw hill company</p> <p>3- Microbiology, basic principle, fifthediti 2003 by .Kathleen park talaro.J food Microbiology 2008 by M. R.Adams.M.O.M</p> <p>4-</p>	
<p>- مجلة العلوم الزراعية العراقية - مجلة بغداد للعلوم</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)</p>
<p>تقارير الطالبات (المرحلة الثانية) 1- طرق طهي الكاستر بدجات حرارة مختلف 2- طرق طهي اللحوم 3- الدواجن الجاهزة</p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>

نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر: تجارب غذائية / نظري
2. رمز المقرر: 437HENX
3. الفصل / السنة : سنوي
4. تاريخ إعداد هذا الوصف / 2024/10/5
5. أشكال الحضور المتاحة: حضوري

6. عدد الساعات الدراسية (الكلية) 60 ساعة نظري و 90 ساعة عملي / عدد الوحدات (الكلية) 3 ساعة اسبوعيا	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: باهرة محمود جعفر الأيميل: @coeduw.uobghdad.edu.iq	
8. اهداف المقرر	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• دراسة اهمية مكونات الفواكه والخضر وتأثيرها على مواصفات النواتج الغذائية .</li> <li>• دراسة تأثير مكونات الزيوت والدهون على مواصفات المنتجات الغذائية الداخلة في تحضيرها</li> </ul> <p>دراسة اهمية مكونات الفواكه والخضر وتأثيرها على مواصفات النواتج الغذائية .</p> <p>دراسة تأثير مكونات الزيوت والدهون على مواصفات المنتجات الغذائية الداخلة في تحضيرها</p> <p>التعرف على تأثير مكونات الطحين في عمل الخبز والمعجنات والكيكات والحلويات على اختلاف انواعها ومعرفة تأثيرها على الخصائص النوعية للمنتجات الغذائية</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ....</li> </ul>	اهداف المادة الدراسية
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	
<p>1- استراتيجيات التعليم تخطيط المفهوم التعاوني</p> <p>2- ستراتيجية التعليم العصف الذهني</p> <p>3- ستراتيجية التعليم سلسلة الملاحظات</p>	الاستراتيجية
10. بنية المقرر/ الجزء العملي	

الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
	2 ساعة عملي	تتعرف الطالب على	الماء	, تعريفه اهميته, التركيب الكيميائي للماء	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
1	2	=	الحالات الفيزيائية للماء	وخواصه الفيزيوكيميائية, الماء العسر	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
2	2	=	المحاليل	. تعريف المحلول, انواعها, خواصها	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
3	2	=	الغرويات	تعريفها, تسميتها, خواصها العامة, ترسيبها, حالات انتشار الغروي الرئيسية في الاغذية, خواصها	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
-4	2	=	المستحلبات	تعريفها, انواعها, العوامل التي تؤثر في تكوينها, نظريات عمل مادة الاستحلاب. الرغاوي, تعريفه, اهميته, العوامل المؤثرة في بنائه وهدمه	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
5	2	=	الهلامات	تعريفها, خواصها, العوامل التي تؤثر في تكوينها, ظاهرة الانفصال, العوامل التي تؤثر فيها	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية
6	2	=	البييض	, اهميته الغذائية والتصنيعية, تركيبية القشرة والصفار والبييض	نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية

	ومحتوياتها الكيميائية				
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	طرق تداوله وخرنه ,خواصه الوظيفية واستعملاته في المطبخ	الخواص النوعية للبيض	=	2	7
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	,المنتجات التي يدخل البيض فيها,رغوات البيض,حفظ البيض	الطرق الاساسية لطبخ البيض	=	2	8
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	اهميته الغذائية والتصنيعية ,طبيعة تنظيم مكوناته ,انواع الحليب ومنتجاته	الحليب,			9
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	,طبخ الحليب,البستر ة الحرارية ,بروتينات مصل الحليب,تأثير الحرارة في الكازين	تكملة انواع الحليب ومنتجاته			10
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	تأثير الحامض في الكازين ,تأثير انزيم الرنين فيه,تأثير المركبات متعددة الفينول في بروتينات الحليب ونكهته, الحليب المجنس	تأثير الحرارة في لون الحليب			11

	وحساسيته للحرارة تداول الاغذية المصنعة من الحليب				
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	ا, اهميتها, تركيب النسيج النباتي	الفواكة	=	2	12
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	, راحة الفاكهة ,التغيرات الحاصلة مابعد القطف,الاسمر ار الانزيمي ,التغيرات بسبب الطبخ	المحتوى الكيميائي للفواكه	=	2	13
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	, اهميتها,تركي ب الخضراوات ومحتواها الكيميائي	الخضراوا ت	=	2	14
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	الخلوي ,الطراوة ,الاسمرار الانزيمي ,خصائص نوعية الخضراوات الطازجة	ينطبق عليها ماينطبق على الفواكه بخصوص التركيب			15
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	واهميته وانواعه,المح توى الكيميائي ,التركيب العضلي للحم	اللحم	=	2	16-

نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		تطبيق الطالبات	=	2	17
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		تطبيق الطالبات	=	2	18
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		تطبيق في المدارس	=	2	19
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		تطبيق الطالبات	=	2	20
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		تطبيق الطالبات	=		21
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		تطبيق الطالبات	=		22
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		تطبيق الطالبات	=		23

نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		تطبيق الطالبات	=		24
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	صلابة اللحم والنسيج الرابط ،التعتيق،طبخ اللحوم	طراوة اللحم ،	=		25
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	اهميتها،انواع ها ،اعدادها للتسويق،التر كيب والمحتوى الكيميائي ،طبخها ،تجميدها،نكهة الدواجن المطبوخة ،فيتامينات مجموعة ب فيها	الدواجن،	=		26
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	،انواعه وقيمته الغذائية ،المحافظة على نوعيته ،تركيب عضلة الاسماك الزعرفية ومحتواها،صم ود الاسماك تجاه الخزن المجمد ،تقييم اكتمال طبخ الاسماك والتغيرات الحاصلة	السك	=		27

نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية		امتحان فصلي الثاني			
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	اهميتها,انواعها, تركيبها الكيميائي ,وظائفها بالطعام ,انواع المنتجات الدهنية	الدهون,	=	2	28
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	انواعه,نوعية مكوناته,العوامل المنفشة,الخميرة والتخمير ودوره في انتاج الخبز والصمون	الطحين,	=	2	29
نشاط يومي واختبارات وامتحانات شهرية وفصلية ونظرية	وتأثير المزج وظروف التصنيع في جودة الانتاج	الكيك والمعجنات	=	2	30



<b>11. تقييم المقرر</b>	
توزيع الدرجة من 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول . 25 درجة للفصل الثاني وتشمل الامتحانات اليومية والشهرية .	
<b>12. مصادر التعلم والتدريس</b>	
	الكتب المقررة المطلوبة (المنهجية أن وجدت)
1-تصنيع الغذية/1989/أ.د.علي الشيباني 2-الخبز والمعجنات/1990/أ.د.امجد بوياسوالق	المراجع الرئيسية (المصادر)

<p>3-كيمياء التغذية/1988/أ.د.باسل داللي</p> <p>4-مبادئ الصناعات الغذائية/1979/أ.د.عبد علي مهدي</p> <p>2-Microbiology, prescotts, harly and klein: 2002 fifth edition mCGraw hill .company</p> <p>3- Microbiology, basic principle, fifth edition 2003 by .Kathleen park talaro.J food Microbiology 2008 by M.</p> <p>4- .R.Adams.M.O.M</p>	
<p>- مجلة العلوم الزراعية العراقية - مجلة بغداد للعلوم</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية, التقارير...)</p>
<p>تقارير الطالبات (المرحلة الثانية)</p> <p>1- طرق طهي الكاستر بدجات حرارة مختلف</p> <p>2- طرق طهي اللحوم</p> <p>3- الدواجن الجاهزة</p>	<p>المراجع الإلكترونية, مواقع الانترنت</p>

.6

46. اسم المقرر:	
تغذية علاجية نظري	
47. رمز المقرر:	
438 HE RN	
48. الفصل / السنة: السنوي	
السنوي	
49. تاريخ إعداد هذا الوصف 5/10/2024	
50. أشكال الحضور المتاحة:	
حضور فقط	
51. عدد الساعات الدراسية (الكلي)/ عدد الوحدات (الكلي):	
60 ساعة سنوياً / 2 ساعة اسبوعياً	
52. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا اكثر من اسم يذكر )	
ا.م. نادية حسين منخي	
53. اهداف المقرر	
دراسة دور ومهام أخصائية التغذية في المستشفيات وفي مجال الصحة العامة.	
دراسة مبادئ وأسس التغذية العلاجية ودور الغذاء في علاج المرض	
دراسة نظم التغذية العلاجية في المستشفيات ومتابعة خطط الرعاية التغذوية للمرضى	
دراسة تخطيط الوجبات الغذائية العلاجية المحورة من وجبات الطعام العادية لتلائم حالة المرض	
54. استراتيجيات التعليم والتعلم	
الاستراتيجية	1- استراتيجيات التعليم تخطيط المفهوم التعاوني 2- استراتيجيات التعليم العصف الذهني 3- استراتيجيات سلسلة الملاحظات

12. بنية المقرر

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة / او الموضوع	طريقة التعليم	طريقة التقييم
الاول	2 نظري	تتعرف الطالبة	مقدمة لدراسة تغذية المرضى اهدافها والعوامل التي يجب مراعاتها عند دراسة العلاج الغذائي القياسات المستعملة لتقدير الحالة الغذائية	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الاول	2 عملي	تتعلم الطالبة		الشرح والتدريب	التطبيق العملي
الثاني	2 نظري	تتعرف الطالبة	الحميات الغذائية العلاجية والمطورة والخاصة بالمستشفيات الوصفة الغذائية وتحديد الوصفة الغذائية للمرضى	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثاني	2 عملي	تتعلم الطالبة		الشرح والتدريب	التطبيق العملي
الثالث	2 نظري	تتعرف الطالبة	مرض السمنة تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الثالث	2 عملي	تتعلم الطالبة	تنظيم برامج غذائية لذوي السمنة	الشرح والتدريب	التطبيق العملي
الرابع	2 نظري	تتعرف الطالبة	مرض النحافة تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الرابع	2 عملي	تتعلم الطالبة	تنظيم برامج غذائية لذوي النحافة	الشرح والتدريب	التطبيق العملي
الخامس	2 نظري	تتعرف الطالبة	مرض السكري تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
الخامس	2 عملي	تتعلم الطالبة	تنظيم برامج غذائية لذوي السكري	الشرح والتدريب	التطبيق العملي
السادس	2 نظري	تتعرف الطالبة	امراض السكري اعراضه اضراره مضاعفاته	القاء المحاضرة	الامتحان النظري
السادس	2 عملي	تتعلم الطالبة	تنظيم برامج غذائية لذوي امراض القلب	الشرح والتدريب	التطبيق العملي

الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض القلب تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	2 نظري	السابع
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية لذوي امراض القلب	تتعلم الطالبة	2 عملي	السابع
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	مرض ارتفاع ضغط الدم تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته تنظيم برامج غذائية ارتفاع ضغط الدم	تتعرف الطالبة	2 نظري	الثامن
التطبيق العملي	الشرح والتدريب		تتعلم الطالبة	2 عملي	الثامن
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	مرض تصلب الشرايين تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته تنظيم برامج غذائية لذوي تصلب الشرايين	تتعرف الطالبة	2 نظري	التاسع
التطبيق العملي	الشرح والتدريب		تتعلم الطالبة	2 عملي	التاسع
		الفصل الاول	الامتحان الاول		العاشر
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض الجهاز الهضمي (المريء والمعدة ) تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	2 نظري	الحادي عشر
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض الجهاز الهضمي	تتعلم الطالبة	2 عملي	الحادي عشر
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض الجهاز الهضمي (سوء الهضم) تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	2 نظري	الثاني عشر
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض سوء الهضم	تتعلم الطالبة	2 عملي	الثاني عشر
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض الامعاء الاسهال والامساك ) تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	2 نظري	الثالث عشر
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض الامعاء(الاسهال والامساك )	تتعلم الطالبة	2 عملي	الثالث عشر

الامتحان النظري	لقاء المحاضرة	امراض الامعاء(التهاب القولون ) تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	2 نظري	الرابع عشر
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض الامعاء(التهاب القولون )	تتعلم الطالبة	2 عملي	الرابع عشر
الامتحان النظري	لقاء المحاضرة	امراض الامعاء(سوء الامتصاص ) تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته تنظيم برامج غذائية	تتعرف الطالبة	2 نظري	الخامس عشر
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	امراض الامعاء (سوء الامتصاص )	تتعلم الطالبة	2 عملي	الخامس عشر
الامتحان النظري	لقاء المحاضرة	امراض الصفراء تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته تنظيم برامج غذائية	تتعرف الطالبة	2 نظري	السادس عشر
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	امراض الصفراء	تتعلم الطالبة	2 عملي	السادس عشر
		الفصل الاول	الامتحان الثاني		السابع عشر
		في المدارس	فترة تطبيق الطالبات		الاسبوع الستة اللاحقة
الامتحان النظري	لقاء المحاضرة	امراض الكبد تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	2 نظري	الاسبوع الثالث والعشرون
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض الكبد	تتعلم الطالبة	2 عملي	الاسبوع الثالث والعشرون
الامتحان النظري	لقاء المحاضرة	امراض الكلى تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	2 نظري	الاسبوع الرابع والعشرون
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض الكلى	تتعلم الطالبة	2 عملي	الاسبوع الرابع والعشرون

الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض النقرس تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	2 نظري	الاسبوع الخامس والعشرون
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض النقرس	تتعلم الطالبة	2 عملي	الاسبوع الخامس والعشرون
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض السرطان تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	2 نظري	الاسبوع السادس والعشرون
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض السرطان	تتعلم الطالبة	2 عملي	الاسبوع السادس والعشرون
الامتحان النظري	القاء المحاضرة	امراض هشاشة العظام تعريفه انواعه اسبابه تشخيصه اعراضه اضراره مضاعفاته	تتعرف الطالبة	2 نظري	الاسبوع السابع والعشرون
التطبيق العملي	الشرح والتدريب	تنظيم برامج غذائية امراض هشاشة العظام	تتعلم الطالبة	2 عملي	الاسبوع السابع والعشرون
			امتحان الفصل الثاني		الاسبوع 28
			مناقشة التقارير النظرية		الاسبوع 29
			مناقشة التقارير العملية		الاسبوع 30

55. تقييم المقرر

25 درجة امتحانات الشهرية واليومية الفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة للامتحانات النهائية

56. مصادر التعلم والتدريس

تغذية المرضى /م. عدوية الوادي/1985/الطبعة الاولى/العراق	الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )
التغذية العلاجية/ د. منى خليل عبد القادر/ 2015 / ط2 /القاها	المراجع الرئيسية ( المصادر)
التغذية العلاجية/ د. عصام بن حسن عويضة/ 2015 / السعودية	

<p>تخطيط الوجبات الغذائية/ د. ايمن سليمان مزاهرة 2015/  عمان  تخطيط الوجبات الغذائية د. عصام بن حسن عويضة 2015  ط2/السعودية</p>	
<p>American Journal of Clinical Nutrition  Journal of the American Dietetic Association  Clinical Nutrition  Therapeutic Nutrition</p>	<p>الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.... )</p>
<p><a href="http://www.eatright.com">www.eatright.com</a>  <a href="http://www.nutrition.com">www.nutrition.com</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت</p>

	.7

## نموذج وصف المقرر

57. اسم المقرر:	
صناعات غذائية (عملي)	
58. رمز المقرر:	
434 HE FI	
59. الفصل / السنة:	
سنوي	
60. تاريخ إعداد هذا الوصف	
25/10/2024	
61. أشكال الحضور المتاحة:	
حضور فقط	
62. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي):	
60 ساعة سنوياً. 2 ساعة اسبوعياً	
63. اسم مسؤول المقرر الدراسي ( إذا اكثر من اسم يذكر )	
<p>ا.م. و داد فاضل عباس : <a href="mailto:wid.nut82@coeduw.uobaghdag.edu.iq">wid.nut82@coeduw.uobaghdag.edu.iq</a></p> <p>ا.م. ابتهال اسماعيل :</p> <p>م.د. ظافر علي محمد حسين</p> <p>م.م. بلاسم تحسين</p> <p>:</p>	
64. اهداف المقرر	
	<p>تعريف الطالبة بالأسس العلمية الصحيحة لعمليات التصنيع الغذائي والخطوات الأساسية الواجب اتباعها لإنتاج منتج ذو جودة عالية وقيمة غذائية واقتصادية مرتفعة كما يهدف الى دراسة طرق تحديد جودة المنتج الغذائي وكيفية التحكم فيها من خلال عمليات الإعداد والتداول والتصنيع المختلفة ومعرفة دور كل مكون من المكونات المختلفة للمادة الغذائية على جودة الاغذية .</p>

65. استراتيجيات التعليم والتعلم

الاستراتيجية	15- طريقة المحاضرة والتطبيق العملي 16- الشرح والتوضيح 17- استراتيجيات التعليم العصف الذهني.
--------------	---

66. بنية المقرر/ صناعات غذائية عملي

الاسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة /او الموضوع صناعات غذائية عملي	طريقة التعليم	طريقة التقييم
1	2ساعة	تتعرف الطالبة على اهمية المحاليل الملحية والسكرية واهميتها في الصناعات الغذائية	1-المحاليل السكرية والملحية واهميتها في الصناعات الغذائية 2-طرق التعبير عن التركيز والاجهزة المستخدمة في قياس التركيز والكثافة .	1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة 2-كتابة تقرير عن كل مختبر	1- الامتحانات الاسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة 2- عمل ومناقشة التقارير الفصلية
2	2ساعة	تتعرف الطالبة على طريقة تحضير المحاليل السكرية والملحية وقياس تركيزها عمليا	مسائل تطبيقية عن المحاليل الملحية والسكرية والسوائل الغذائية	1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة 2-كتابة تقرير عن كل مختبر	1- الامتحانات الاسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة 2- عمل ومناقشة التقارير الفصلية
3	2ساعة	تتعرف الطالبة على صفات بعض المواد الغذائية ذات العلاقة بالتصنيع	1-دراسة صفات المواد الغذائية ذات العلاقة	1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة	1- الامتحانات الاسبوعية والشهرية

	والبومية التحريرية وامتحان نهاية السنة 2- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	2-كتابة تقرير عن كل مختبر	بالتصنيع (الكيميائية والفيزيائية والميكروبية والحسية) 2- اجراء اختبارات حسية لبعض الاغذية			
4	2ساعة	تتعرف الطالبة على طرق تقييم جودة المنتجات الغذائية	دراسة طرق تقييم جودة المنتجات الغذائية (طرق تقديم النماذج واساليب التحكيم )	1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة 2-كتابة تقرير عن كل مختبر	1- الامتحانات الأسبوعية والشهرية والبومية التحريرية وامتحان نهاية السنة 2- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	
5	2ساعة	تتعرف الطالبة على التغيرات الميكروبية والكيميائية والانزيمية في الاغذية	الكشف عن التغيرات الحادثة في الاغذية (الميكروبية والانزيمية والكيميائية) وعلا قتها بسلامة المنتج وتقبله	1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة 2-كتابة تقرير عن كل مختبر	1- الامتحانات الأسبوعية والشهرية والبومية التحريرية وامتحان نهاية السنة 2- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	
6	2ساعة	امتحان فصلي				
7	2ساعة	تتعرف الطالبة على طريقة حفظ التمور وكبسها	كبس التمور وحفظها وتصنيع الدبس والخل	1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة 2-كتابة تقرير عن كل مختبر	1- الامتحانات الأسبوعية والشهرية والبومية التحريرية وامتحان نهاية السنة 2- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	
8	2ساعة	تتعرف الطالبة على طرق تقييم المنتجات الحبوبية	تقييم بعض المنتجات الحبوبية (القمح	1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة	1- الامتحانات الأسبوعية والشهرية والبومية	

	التحريرية وامتحان نهاية السنة 2- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	2-كتابة تقرير عن كل مختبر	, الطحين , المعكرونة (الخ)			
9	2ساعة	تتعرفالطالبه على طرق تصنيع بعض المنتجات المخبوزة	تصنيع الخبز والكعك والمعكرونة مختبريا	1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة 2-كتابة تقرير عن كل مختبر	1- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة 2- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	
10	2ساعة	تتعرف الطالبة على بعض الاختبارات الحسية والميكروبيولوجية للحليب	اجراء بعض الاختبارات الكيميائية والفيزيائية والميكروبيولوجية والحسية على الحليب وبعض منتجات الالبان المتبصرة في الاسواق	1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة 2-كتابة تقرير عن كل مختبر	1- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة 2- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	
11	2ساعة		امتحان فصلي			
12	2ساعة	تتعرف الطالبة على طريقة تصنيع الجبن والالبان المتخمرة	تصنيع الجبن والالبان المتخمرة مختبريا	1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة 2-كتابة تقرير عن كل مختبر	1- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة 2- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	
13	2ساعة	تتعرف الطالبة على طرق تصنيع المثلجات القشدية	تصنيع المثلجات القشدية	1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة 2-كتابة تقرير عن كل مختبر	1- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية	

	<p>وامتحان نهاية السنة</p> <p>2- عمل ومناقشة</p> <p>التقارير الفصلية</p>					
14	2ساعة	تتعرف الطالبة على طرق تحضير بعض اغذية الاطفال ومكوناتها	تصنيع بعض خلطات اغذية الاطفال	<p>1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة</p> <p>2-كتابة تقرير عن كل مختبر</p>	<p>1- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية</p> <p>وامتحان نهاية السنة</p> <p>2- عمل ومناقشة</p> <p>التقارير الفصلية</p>	
15	2ساعة	تتعرف الطالبة على انواع اللحوم وطرق ذبحها وانواع القطيعات	حيوانات اللحم (انواعها واستلامها والكشف عن سلامتها وطرق ذبحها وتقطيعها وخبزها)قطيعات اللحم واستعمالاتها	<p>1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة</p> <p>2-كتابة تقرير عن كل مختبر</p>	<p>1- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية</p> <p>وامتحان نهاية السنة</p> <p>2- عمل ومناقشة</p> <p>التقارير الفصلية</p>	
16	2ساعة		امتحان فصلي			
17	2ساعة	تتعرف الطالبة على طرق طهي اللحوم وحفظها	طرق طهي وحفظ اللحوم	<p>1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة</p> <p>2-كتابة تقرير عن كل مختبر</p>	<p>1- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية</p> <p>وامتحان نهاية السنة</p> <p>2- عمل ومناقشة</p> <p>التقارير الفصلية</p>	
18	2ساعة	تتعرف الطالبة على تصنيع الهمبركر وبعض المنتجات الجاهزة	فرم اللحم وعمل الهمبركر وبعض المنتجات الجاهزة الاخرى	<p>1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة</p> <p>2-كتابة تقرير عن كل مختبر</p>	<p>1- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية</p> <p>وامتحان نهاية السنة</p>	

	2- عمل ومناقشة التقارير الفصلية					
19	2ساعة	تتعرف الطالبة على تقييم الاسماك وطرق طهيها وحفظها	تقييم الاسماك وطرق طهيها وحفظها	1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة 2-كتابة تقرير عن كل مختبر	1- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة 2- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	
20	2ساعة	تتعرف الطالبة على تقييم الدواجن وطرق طهيها وحفظها	تتعرف الطالبة على تقييم الدواجن وطرق طهيها وحفظها	1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة 2-كتابة تقرير عن كل مختبر	1- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة 2- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	
21	2ساعة	تتعرف الطالبة على تقييم نوعية البيض وطرق طهيها وحفظه	تقييم نوعية البيض وطرق طهيها وحفظه	1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة 2-كتابة تقرير عن كل مختبر	1- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة 2- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	
22	2ساعة	امتحان فصلي				
23	2ساعة	تتعرف الطالبة على طرق تقييم المنتجات المصنعة مسبقا والمحفوظة في المختبر	تقييم المنتجات المصنعة مسبقا والمحفوظة في المختبر	1- طريقة الشرح والقاء المحاضرة 2-كتابة تقرير عن كل مختبر	1- الامتحانات الأسبوعية والشهرية واليومية التحريرية وامتحان نهاية السنة 2- عمل ومناقشة التقارير الفصلية	

			مناقشة التقارير والبحوث للطالبات	24	2 ساعة
ثمة سنة اسابيع تطبق خلالها الطالبات في المدارس وذلك في بداية الفصل الدراسي الثاني					
67. تقييم المقرر					
توزيع كالتالي: 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الاول. 25 درجة امتحانات الشهرية واليومية للفصل الثاني. 50 درجة للامتحانات النهائية					
68. مصادر التعلم والتدريس					
ملزمة عملي / الصناعات الغذائية العملي			الكتب المقررة المطلوبة ( المنهجية أن وجدت )		
<b>- Food biochemistry and processing , by Y.H .Hui 2006 black well publishing .</b> - تصنيع الاغذية (1995) , صادق حسن الحكيم , عبد علي مهسن , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي . - الخبز والمعجنات (1990) امجد بوياسولاقا , وزارة التعليم العالي والبحث العلمي - علم اللحوم (1990) , محارب عبد الحميد طاهر, جامعة البصرة. مطبخ منال العالم ( 2009 ) , منال العالم			المراجع الرئيسية ( المصادر)		
<b>1-Journal of food Science</b> <b>2-Food Technology</b> <b>3-Journal of food sci . and technology</b> <b>4-- Iraqi Journal of Agricultural Sciences</b>			الكتب والمراجع الساندة التي يوصى بها (المجلات العلمية، التقارير.... )		

<p><a href="http://www.uobabylon.edu">http://www.uobabylon.edu</a></p> <p>http:\\ <a href="http://www.Sciencedirect.com">www.Sciencedirect</a> .com</p> <p><a href="https://iasj.net/iasj/article/238">https://iasj.net/iasj/article/238</a></p>	<p>المراجع الإلكترونية ، مواقع الانترنت</p>

## نموذج وصف المقرر

1. اسم المقرر	
إدارة منزل وصناعات يدوية	
2. رمز المقرر	
331HEHH	
3. الفصل / السنة	
سنوي 2025/2024	
4. تاريخ إعداد هذا الوصف	
2024 / 10 / 27	
5. أشكال الحضور المتاحة	
يومي	
6. عدد الساعات الدراسية (الكلي) / عدد الوحدات (الكلي)	
30 ساعة نظري / 60 ساعة عملي	
7. اسم مسؤول المقرر الدراسي (إذا أكثر من اسم يذكر)	
الاسم: سهام محسن / نادين محمد الأيمل: Nadeen.m@coeduw.uobaghdad.edu.iq	
8. أهداف المقرر	
أهداف المادة الدراسية	<ul style="list-style-type: none"><li>● معرفة فلسفة وأهداف الحياة الاسرية.</li><li>● أكساب الفتاة مهارة يدوية فنية وجمالية</li><li>● تدريب الطالبة على عمل خطة لإدارة البيت.</li></ul>
9. استراتيجيات التعليم والتعلم	

شرح وتوضيح / تنفيذ خطوات نماذج / السبورة الذكية		الاستراتيجية			
10. بنية المقرر					
الأسبوع	الساعات	مخرجات التعلم المطلوبة	اسم الوحدة او الموضوع	طريقة التعلم	طريقة التقييم
الاسبوع الاول والثاني	1 1	تدريب الطالبة على معرفة فلسفة الدولة والمجتمع والاسرة.	فلسفة واهداف الحياة الاسرية	المحاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الثالث والرابع	1 1	تدريب الطالبة على الاستفادة من خبرات وتجارب الدول المتطورة.	البيت والاسرة في العالم المتطور	المحاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع الخامس والسادس	1 1	تدريب الطالبة على ان تكون أم مثالية لأولادها ومعرفة مسؤولية كل فرد في العائلة	المسؤوليات في الحياة الاسرية	المحاضرة	الامتحان النظري
الاسبوع السابع والثامن	1 1	تدريب الطالبة على دور التطور الصناعي والتقدم العلمي في تسهيل	التصنيع واثره في البيت	المحاضرة	الامتحان النظري

			امور البيت		
الامتحان النظري	المحاضرة	ادارة المنزل	تدريب الطالبة على اعداد خطة لأدارة المنزل حسب الاسس العلمية.	1 1	الاسبوع التاسع والعاشر
الامتحان النظري	المحاضرة	خطوات الادارة في البيت	تدريب الطالبة على اعداد خطة علمية والاشراف على تنفيذها وتقييمها.	1 1	الاسبوع الحادي عشر والثاني عشر
الامتحان النظري	المحاضرة	دور ربة الاسرة في دور حياة الاسرة	تدريب الطالبة على ان تكون ربة بيت ناجحة كمديرة في منزلها.	1 1	الاسبوع الثالث عشر والرابع عشر
الامتحان النظري	المحاضرة	الفرق في الوقت والجهد في اداة البيت	تدريب الطالبة على اهم التجارب العلمية لقياس الوقت والجهد لذئ تبذله في اداء الاعمال المنزلية.	1 1	الاسبوع الخامس عشر والسادس عشر

الامتحان النظري	المحاضرة	التعب والارهاق	تدريب الطالبة على اداء الاعمال المنزلية باقل وقت واقل جهد.	1 1	الاسبوع السابع عشر والثامن عشر
الامتحان النظري	المحاضرة	العوامل المؤثرة في استخدام الوقت والجهد	تدريب الطالبة على عمل خطة يومية واسبوعية وشهرية للانتفاع من الوقت والجهد	1 1	الاسبوع التاسع عشر والعشرون
الامتحان النظري	المحاضرة	التخطيط للانتفاع من الوقت والجهد	تدريب الطالبة على توزيع الاعمال المنزلية وعدم جعلها تتراكم عليها	1 1	الاسبوع الحادي والعشرون والثاني والعشرون
الامتحان النظري	المحاضرة	دراسات لتسهيل الاعمال المنزلية	تدريب الطالبة على توزيع الاعمال المنزلية وعدم جعلها تتراكم عليها	1 1	الاسبوع الثالث عشر والرابع والعشرون والخامس والعشرون
الامتحان النظري	المحاضرة	تحسين طرق العمل وظروفه	تدريب الطالبة على معرفة	1 1	الاسبوع السادس والعشرون والسابع

			الاجهزة المنزلية التي تعمل على تحسين ظروف العمل واختصار الوقت والجهد		والعشرون والثامن والعشرون
الامتحان النظري	تقييم	الامتحان	تدريب الطالبة على الاجابة على فقرات الاختبارات	1 1	الاسبوع التاسع والعشرون والثلاثون
				الساعات	الجزء العملي
الامتحان العملي	التطبيق العملي	اختيار الاقمشة اللازمة وغسلها وكيها ثم تصنيفها حسب الاعمال الضرورية.	تدريب الطالبة على اتقان المهارات اليدوية	2	الاسبوع الاول
الامتحان العملي	التطبيق العملي	عمل نماذج لحاجات منزلية ضرورية.	تدريب الطالبة على عمل النموذج	2	الاسبوع الثاني
الامتحان العملي	التطبيق العملي	عمل غطاء قوري أو حقيبة يدوية.	تدريب الطالبة على الاستفادة من فضلات الاقمشة	2	الاسبوع الثالث والرابع والخامس
الامتحان العملي	التطبيق العملي	عمل شغل الاتمين	تدريب الطالبة	2	الاسبوع

		على اكياس لرز والسكر .	على العمل اليدي		السادس والسابع والثامن والتاسع
الامتحان العملي	التطبيق العملي	شرح رموز عمل السنارة.	تدريب الطالبة على المبادئ الاساسية بعمل السنارة وخاصة المبتدئات	2	الاسبوع العاشر والحادي عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	درس اختياري من قبل الطالبات.	تدريب الطالبة على اختيار نموذج ترغب في اتقانه	2	الاسبوع الثاني عشر
	التطبيق العملي	تبدأ الطالبة بالعمل بمساعدة المدرسة	تدريب الطالبة على عمل نموذج واجب للاسبوع القادم	2	الاسبوع الثالث عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	فحص ما قامت به كل طالبة من عمل على نموذجها.	تدريب الطالبة على عمل الصح وارشادها عند الحاجة.	2	الاسبوع الرابع عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	يعاد نفس الموضوع	يعاد نفس الموضوع	2	الاسبوع الخامس عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تتعلم الطالبة شغل السنارة	تتدرب الطالبة على شغل	2	الاسبوع السادس عشر

			السنارة ورموزها		
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تعليم الطالبة على نموذج اخر من فضلات الاقمشة	تدريب الطالبة على الاستفادة من خامات موجودة في الطبيعة	2	الاسبوع السابع عشر عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تدريب الطالبة على عمل قالب وفق قياسات النموذج ثم طريقة العمل ل لعبة للاطفال	تدريب الطالبة على عمل العاب مختلفة الاشكال والاحجام	2	الاسبوع الثامن عشر
الامتحان العملي	التطبيق العملي	استغلال فضلات الاقمشة الصالحة لعمل لعبة الاطفال.	تدريب الطالبة على عمل قالب وفق قياسات النموذج ثم طريقة العمل	2	الاسبوع التاسع عشر والعشرون والحادي والعشرون والثاني والعشرون
الامتحان العملي	التطبيق العملي	تعليم الطالبة غرزة الروف.	تدريب الطالبة على اتقان غرزة الروف	2	الاسبوع الثالث والعشرون والرابع والعشرون والخامس والعشرون
الامتحان العملي		تعليم الطالبات كيفية عمل الرقع.	تدريب الطالبة على اعادة تدوير خامات البيئة.	2	الاسبوع السادس والعشرون والسابع والعشرون والثامن

					والعشرون والتاسع والعشرون
الامتحان العملي	التطبيق العملي	امتحان	امتحان	2	الاسبوع الثلاثون

30 البنية التحتية	
1- الكتب المقررة المطلوبة	(1) التخطيط والادارة في الاقتصاد المنزلي- احسان البقلي، درية امين-1970
2- المراجع الرئيسية (المصادر)	1) اقتصاديات الأسرة وادارة المنزل، 2007، ايمن مزاهرة وأخرون. 2) Book of American Need Le work, 1963. Rose wilder Lane. 3) PATCH WORK, 1986, HELEN FAIRFIELD.
ا- الكتب والمراجع التي يوصى بها ( المجلات العلمية , التقارير , .... )	1) Home Economic. 2) Journal Toable of Home of Economic. <u>تقارير الطالبات</u>

-التصنيع وتأثيره على ميزانية الاسرة .	
مواقع الاسرة على الانترنت 1) <a href="http://www.lahaonlin.com">www.lahaonlin.com</a> 2) <a href="http://www.alghad.com">www.alghad.com</a>	ب - المراجع الالكترونية, مواقع الانترنت ....

31 خطة تطوير المقرر الدراسي
<ul style="list-style-type: none"> <li>- زيارة ميدانية لعوائل من مختلف المستويات الاقتصادية .</li> <li>- عرض محتوى فديوي للإدارة الناجحة للبيت وذكر ابرز الشخصيات المميزة في هذا المجال</li> <li>- زيارة ميدانية للمحاكم والتعرف على أسباب تفرق الاسرة وإيجاد حلول لها .</li> </ul>